

FISKEBAR

PARA COMPARTIR Y BARRA FRÍA

Dip de berenjena y nueces con flatbread	12
Ensaladilla de camarones (Rejesalat)	14,5
Croquetas de bogavante (3 u.)	10
Croquetas de queso kraftkar (3 u.)	8
Mejillones, beurre blanc, huevas y patatas fritas	16
Corazones de alcachofa a la brasa	16
Sonsos con hojas en tempura	18
Nigiri de atún	4
Nigiri de vieira	5
Nigiri de pez limón	4
Nigiri de lubina	4
Nigiri de anchoa y boquerón	4
Variado de Nigiris (atún, vieira y lubina) 6 u.	22
Ostras Fine de Claire nº3	5
Ostras Utah beach nº2 (Salsa: Mignonette o soja picante, jengibre y verduritas)	6
Tarama con cracker de lino	15
Salmón ahumado con blinis	18
Tortitas crujientes de atún rojo con aguacate y chipotle (2 u.)	14
Bacalao con leche de tigre de zanahoria y jengibre	16
Carpaccio de toro de atún Balfegó	23
Tostadita de steak tartar con mantequilla ahumada y anchoa	7
Ensalada de tomate, queso de cabra, hinojo y cerezas	15
Sardinas marinadas, uvas y endivias	14
Tartar de vieira ahumado con capuchina	21
Pez limón al aceite de oliva virgen	17

SOPAS

Sopa fría de puerro y espárragos blancos	16
Sopa ahumada de cangrejo con aguacate a la brasa y aceite de chili	17

PASTAS

Linguine de cigalas, picante	21
Mezzi paccheri con rodaballo, espárrago marino y limón	20
Spaghetti alle vongole	21
Pappardelle con ragú de rabo de vaca al vino	19

ARROCES

Arroz caldoso de cigalas	27
Arroz de cocochas de bacalao con chirlas	26
Arroz de pollo del Penedès, espárragos y ajetes	24

PESCADOS

Calamarcitos de playa a la brasa con topinambur y hojas de mostaza	22
Lubina con espárragos, brócoli y puré de chirivía	26
Pescado salvaje del mercado	s/m

CARNES

Pariserbøf con relish de mostaza	19
Schnitzel de cerdo duroc, setas, arándanos y fritas	19
Solomillo de vaca a las pimientos	26

POSTRES

Custard tarta de limón	9
Mousse de chocolate negro con kumquat	8,50
Coulant de avellana con helado de haba tonka	9,50
Flan de vainilla ahumado con helado de abeto	7,50
Manzana, menta y yogurt	7,50
Helados artesanos	7