

TAPAS Y PLATILLOS

Patatas Bravas 8,50€

Croquetas de jamón ibérico (4uni) 9€

Croquetas de setas (4uni) 8,50€

Pimientos de padrón 7,50€

Alitas de pollo al sweet chilly 12€

Tosta de escalivada con queso de cabra 9€

Hummus de garbanzo y pistacho con pan de pita 10,50€

Puerro al carbón con queso Mahón y vinagreta de nueces 11€

Tartar de atún con ensalada de wakame, aguacate y sésamo 16€

Bacalao crujiente cortado en dados con romesco 16,50€

Gambas al ajillo 14€

Calamares a la andaluza 15€

Ceviche de corvina con leche de tigre al ricotto 17,50€

Steak tartar cortado a cuchillo 16,50€

Plato de jamón ibérico y pan con tomate 22€

Tabla de quesos 15€

FRESCOS

Ensalada de aguacate soasado, espinacas,
tomate y vinagreta de kimchi 13€

Burrata, carpaccio de hinojo
y pistachos con vinagreta cítrica 14€

Ensalada de tomates del Maresme, cebollitas encurtidas
y queso ahumado gallego San Simón 13€

Gazpacho de tomatitos cherry 9,50€

Carpaccio de pulpo al olivo 17€

PRINCIPALES

Hamburguesa de ternera "Gallega Certificada",
cheddar, gouda y pepinillo 16€

Entrecote de cerdo ibérico a la parrilla
con puré de apio nabo y manzana verde 17€

Picantón a la brasa con chimichurri 15€

Salmón al carbón con miso, lima
y arroz venere 18,50€

Tataki de atún marinado
en soja con verduras mediterráneas 19€

Curry amarillo con verduras y gambas 18€
opc. vegana 15€

Txuletón de vaca madurado (500gr),
patatas fritas y pimientos del Padrón 31€

ARROCES

Arroz de montaña con butifarra y espárragos 21€

Arroz de rape, gambas y almejas 23€

Arroz de brócoli, espárragos y ajos tiernos 18€

Arroz negro 23€

Fideuá 20€

POSTRES

Soufflé de chocolate
con helado de stracciatella 8,50€ (10 min.)

Tarta fina de manzana con helado
de vainilla Bourbon 8€

Banoffee (Galleta, plátano,
dulce de leche, nata y nueces) 8€

Crema catalana 7€

Helados y sorbetes artesanales 6€
(avellana, pistacho, vainilla,
stracciatella, sorbete de limón
y sorbete de mango)