

ENTRANTES/ ENTRANTS/ OUR MAIN DISHES

<p>Jamón de Bellota con Pan de Coca y Tomate 50gr Pernil d'Aglà amb Pà de Coca i Tomàquet 50gr Acom Ham with "Coca" Bread and tomato 50 gr</p>	<p>12,75 €</p>
<p>Guacamole con sus crudites y Dips Guacamole amb els seus crudites i dips Guacamole with crudités and dips</p>	<p>8,55 €</p>
<p>Croquetas de Jamón ibérico y Ceps Croquetes de Pernil Ibèric i Ceps Ham and Mushroom Croquettes</p>	<p>7,60 €</p>
<p>Palitos de Brie frito con mahonesa de Jalapeños Palets de Brie fregit amb mahones de "Jalapeños" Fried brie wings with jalapeño mayonnaise</p>	<p>7,70 €</p>
<p>Patatas con alioli suave y Mojo rojo Patates amb allioli suau i Mojo vermell Potatoes with mild alioli and spicy sauce</p>	<p>6,95 €</p>
<p>Rollitos de Verduras con cilantro y salsa de Yogur Rollets de Verdures amb coriandre i salsa de iogurt Vegetable Spring rolls with coriander and yoghurt sauce</p>	<p>7,65 €</p>
<p>Hummus con papadum Hummus amb Papadum Hummus with papadum</p>	<p>7,70 €</p>
<p>Gazpacho de Tomate y fresas con aceite de Pesto y pistachos tiernos Gaspatxo de tomàquet i maduixes amb oli de pesto i festucs tendres Tomato gazpacho and strawberries witj pesto oil and tender pistachios</p>	<p>9,90 €</p>
<p>Burrata sobre tomatitos en rama macerados con hierbas provenzales Burrata sobre tomàquets en branca macerats amb herbes provençals Burrata cheese on cherry vine tomatoes marinated in herbs de provence</p>	<p>14,50 €</p>
<p>Ensalada de Quinoa con calabaza, calabacín, berenjena, tomate y vinagreta exótica Amanida de Quinoa amb carbassa, carbassó, albergínia, tomàquet i vinagreta exòtica. Salad of quinoa, pumpkin, courgette, aubergine, tomato and an exotic vinaigrette</p>	<p>14,30 €</p>
<p>Ensalada de verdes con espárragos, manzana, pasas, beicon, piñones y vinagre de miso Amanida de verds amb espàrrecs, poma, passes, beicon, pinyons i vinagre de miso Green salad with Asparagus, apples, raisins, bacon, pine nuts and vinaigrette miso</p>	<p>13,65 €</p>
<p>Carpaccio de Calabacín asado, Tomates a la miel, Bouma e Ibérico Carpaccio de Carbassó rostit, Tomàquets a la mel, Bouma i Ibèric Roasted courgette, Tomatoes with Honey, Bouma cheese and Iberian Ham carpaccio</p>	<p>14,30 €</p>
<p>Huevos fritos con patata confitada y Jamón de bellota Ous fregits amb patates confitades i pernil de Glà fried eggs with confit potato and acom-fed Iberian ham</p>	<p>14,45 €</p>
<p>Lingüine con cremoso de champiñones, puerros y trufa Lingüine amb cremòs de xampinyons, porros i tòfona Lingüine qitha mushroom, leek and truffle sauce cream</p>	<p>13,75 €</p>
<p>Ravioli de Alcachofas con caldo japonés, setas, alga nori y rúcula Ravioli de carxofes amb caldo japonès, bolets, alga nori i rúcula Artichoke ravioli in a japanese broth with mushrooms, seaweed and rocket</p>	<p>14,00 €</p>
<p>Falos risotto de "Puntelette" con cremoso de idiazabal y ceps Fals risoto de "Puntelette" amb cremòs d'idiatzabal i ceps Faux risotto of "Puntalette" pasta with an idiazabal cheese and cep mushroom cream sauce</p>	<p>14,50 €</p>

NUESTROS PLATOS/ ELS NOSTRES PLATS/ OUR PLATES

Steak tartar con Patatas paja Steak tartar amb Patates fines Steak Tartar with Matchstick Chips	18,95 €
Crapaccio de ternera con vinagreta de berenjena asada, pistachos y cebolla roja Carpaccio de vedella amb vinagreta d'albergínia rostida, festucs i ceba vermella Veal carpaccio with a grilled aubergine, Pistachio and red onion vinaigrette	17,50 €
Magret de pato con jugo de cerezas, queso azul, nueces y hierbas Magret d'ànec amb suc de cireres, formatge blau, nous i herbes Duck breast with a cherry, blue cheese, nut and herbs sauce	18,60 €
Tiras de Secreto ibérico con pimientos del padrón y jugo de carne Tires de secret ibèric amb pebrots del padrón i suc de carn Strips of "secreto ibérico" ham with padron peppers and a meat sauce	18,50 €
Hamburguesa con salsa de queso brie y trufa, cebolla caramelizada y tomate asado Hamburguesa amb salsa de formatge brie i tòfona, ceba caramelitzada i tomàquets rostits Hamburguer with a brie and truffle sauce, caramelised onion and grilled tomato	16,75 €
Lomo de ternera con ganaché de piquillos, patatas y robespierre Llom de vedella amb ganaché de piquillos, patates i robespierre Steak with a ganache of piquillo peppers, potatoes and robespierre sauce	23,10 €
Tartar de Salmón marinado con cítricos, aguacate y mango Tartar de salmó marinat amb cítrics, alvocat i mango Marinated salmon tartar with citrus fruit, avocado and mango	18,50 €
Merluza al horno sobre judías salteadas con mantequilla de jamón y aceite de ajetes Lluç al forn sobre mongetes saltejades amb mantequilla de pernil i oli d'allets Oven cooked hake on a bed of sauteed green beans in a ham and garlic shoot oil	20,25 €
Fish & Chips de Rape con Romesco Fish & Xips de Rap amb Romesco Fish & Chips made of Monkfish in a romesco	20,40 €
Tataki de Atún rojo con cremoso de aguacate, huevas de aceite picante y láminas de rábano Tataki de tonyina vermella amb cremós d'alvocat, ous d'oli picant i encenalls de rave Red Tuna tataki with an avocado cream sauce, a spicy roe oil and radish flakes	21,15 €
Pescado de Lonja Peix de Llotja Local Fish	S/M

IVA INCLUIDO

