

ENTRANTES/ ENTRANTS/ OUR MAIN DISHES

Pan de coca con Tomate	6,20 €
Pà de Coca amb tomàquet Coca bread with tomato	
Croquetas de jamón y ceps (unidad)	1,50 €
Croquetes de pernil i ceps (unitat) Croquetes de Pernil Ibèric i Ceps	
Jamón de bellota	12,50 €
Pernil de Glà Bellota ham	
Mejillones de la ría con salsa thai, piña asada y estragón	12,65 €
Musclos de ria amb salsa thai, pinya rostida i estragó Mussels with Thai sauce, roasted pineapple and tarragon	
Gyozas de verduras sobre crema fresca de calabaza, coco, curry rojo y menta	12,45 €
Gyozas de verdures sobre crema fresca de carbassa, coco, curry vermell i menta Vegetable gyozas on fresh cream of pumpkin, coconut, red curry and mint	
Alitas de pollo estilo coreana con salsa de yogurt y ensalada de pepino, cilantro y judías	13,20 €
Aletes de pollastre estil coreà amb salsa de iogurt i amanida de cogombre, coriandre i mongetes Korean-style chicken wings with yogurt sauce and cucumber-coriander-bean salad	
Chipirones fritos con huevo de Calaf	16,50 €
Xipirons fregits amb ou de Calaf Fried squid with Calaf-style eggs	
Ensalada de Fresones con Salmón semimarinado, mango y pistachos	14,10 €
Amanida de maduixots amb salmó marinat, mango i festucs Strawberry Salad with Semi-marinated Salmon, Mango and Pistachios	
Ensalada de aguacate, tomate y ventresca de atún con caldo dashi de gambas y bonito	14,30 €
Amanida d'alvocat, tomàquet i ventresca de tonyina amb caldo dashi de gambes i bonitol Avocado, tomato and tuna belly salad with dashi broth of prawns and bonito	
Burrata 200gr con puerros confitados, ensalada de germinados y crumble de avellana	15,10 €
Burrata 200gr amb porros confitats, amanida de germinats i crumble d'avellanes Burrata 200gr with confit leeks, sprout salad and hazelnut crumble	
Falsos tallarines de verduras salteadas, quinoa ecológica y huevo a baja temperatura	14,30 €
Falsos tallarins de verdures saltejades, quinoa ecològica y ou a baixa temperatura "Faux" noodles with sautéed vegetables, organic quinoa, sous vide eggs and hazelnuts	
Huevos fritos con jamón de bellota y patatas paja	14,50 €
Ous fregits amb pernil de glà i patates fines Fried eggs with acorn-fed ham and straw potatoes	
Canelón de pularda con salsa de setas, crumble de avellana, mini acelga roja y shitake	14,30 €
Caneló de Pularda amb salsa de bolets, crumble d'avellanes, mini bleda vermella i shitake Poularde cannelloni with mushroom sauce, hazelnut crumble, mini red chard and shitake	
Raviolone de mozzarella, tomate seco y albahaca con cherrys y aguacate	15,00 €
Ravioloni de mozzarella, tomàquet sec i alfàbrega amb cherris i alvocat Mozzarella, dried tomato and basil raviolone with cherrys and avocado	
Tartar de ternera con mahonesa de anchoas y alcaparras	18,90 €
Tartar de vedella amb maionesa d'anxoves i tàperes Beef tartare with anchovy mayonnaise and capers	
Pulpo a la plancha sobre parmentier de patatas , mahonesa thai y pistachos	17,60 €
Pop a la planxa sobre parmentier de patates, mayonesa thai i festucs Grilled octopus served on potato parmentier and pickled shitake and onions	
Tartar de atún rojo Balfegó y pez mantequilla, cebolleta, sésamo y mahonesa de Sriracha	18,80 €
Tartar de tonyina vermella i peix mantega, cebeta, sèsam i mionesa de Sriracha Balfegó red tuna tartare and butterfish, spring onion, sesame and Sriracha mayonnaise	

NUESTROS PLATOS/ ELS NOSTRES PLATS/ OUR PLATES

Carpaccio de ternera con parmesano regiano, rúcula y aceite de oliva virgen Carpaccio de vedella amb parmesà regiano, ruca i oli d'oliva verge Beef carpaccio with Parmigiano-Reggiano, arugula and virgin olive oil	18,50 €
Hamburguesa de ternera con rúcula, laminas de parmesano ,piñones y aliño de trufa Hamburguesa de vedella amb rúcula, encenalls de parmesà, pinyos i amanit de tòfona Beef burger with arugula, parmesan slices, mushrooms, pine nuts and truffle dressing	16,75 €
Costillar de cerdo glaseado con miel, soja, kimchi y cítricos acompañado de patatas maceradas Costellam de porc glassejat amb mel, soja, kimchi i cítrics acompanyat de patates confitades Pork ribs glazed with honey, soy, kimchi and citrus accompanied by tender-cooked potatoes	19,25 €
Escalopa de ternera con huevo a baja temperatura, papada ibérica y aceite de trufa Escalopa de vedella amb ou a baixa temperatura, papada ibèrica i oli de tòfona Veal escalope with low-temperature egg, Iberian dewlap and truffle oil	18,90 €
Solomillo de ternera con chalotas, pimientos del piquillo y salsa de vino tinto Filet de vedella amb escalunyes, pebrots del piquillo i salsa de vi negre Beef sirloin with shallots, piquillo peppers and red wine sauce	21,50 €
Carpaccio de pez limón con aguacate, dados de tomate, cebolla tierna y mahonesa 5 pimientos Carpaccio de peix llimona amb alvocat, daus de tomàquet, ceba tendre i mahonesa 5 pebres Lemon fish carpaccio with avocado, diced tomato, spring onion and 5-pepper mayonnaise	18,70 €
Tataky de atún rojo Balfego con cassé de verduritas encurtidas y cremoso de aguacate y flores Tataki de tonyina vermella Balfegó amb cassé de verduretes adobades i cremós d'alvocat i flors Balfego bluefin tuna tataki with pickled vegetables concassé and avocado and flower cream	21,65 €
Lubina al horno sobre escabeche de tomates, shitakes y virutas de cítricos Llobarro al forn sobre escabetx de tomàquets, shitakes i encenalls de cítrics Baked sea bass on pickled tomatoes, shitake mushrooms and citrus shavings	23,00 €
Lomo de salmón de Noruega sobre hummus, aliño de miso y manzana granny smith Llom de salmó noruec sobre hummus, amaniment de miso i poma granny smith Norwegian salmon fillet on hummus, miso dressing and Granny Smith apple	20,90 €

IVA INCLUIDO

