

## ENTRANTES/ ENTRANTS/ OUR MAIN DISHES

<p><b>Jamón de Bellota con Pan de Coca y Tomate 50gr</b>                  Pernil d'Aglà amb Pa de Coca i Tomàquet 50gr                  Acorn Ham with "Coca" Bread and tomato 50 gr</p>	<p>12,55 €</p>
<p><b>Guacamole con sus crudites y Dips</b>                  Guacamole amb els seus crudites i dips                  Guacamole with crudités and dips</p>	<p>8,55 €</p>
<p><b>Croquetas de Jamón ibérico y Ceps</b>                  Croquetes de Pernil Ibèric i Ceps                  Ham and Mushroom Croquettes</p>	<p>7,60 €</p>
<p><b>Brie frito con mermelada de Frambuesas</b>                  Brie fregit amb mermelada de Gerds                  Fried Brie with Raspberry Marmalade</p>	<p>7,70 €</p>
<p><b>Patatas con alioli suave y Mojo rojo</b>                  Patates amb allioli suau i Mojo vermell                  Potatoes with mild alioli and spicy sauce</p>	<p>6,95 €</p>
<p><b>Rollitos de Verduras con cilantro y salsa de Yogur</b>                  Rollets de Verdures amb coriandre i salsa de iogurt                  Vegetable Spring rolls with coriander and yoghurt sauce</p>	<p>7,65 €</p>
<p><b>Hummus con papadum</b>                  Hummus amb Papadum                  Hummus with papadum</p>	<p>7,70 €</p>
<p><b>Queso de Cabra macerado en orégano</b>                  Formatge de cabra macerat en orenga                  Goat cheese marinated in oregano</p>	<p>8,55 €</p>
<p><b>Crema de Puerros con Tartar de Mató y verduras asadas con Trufa</b>                  Crema de Porros amb tartar de Mató i verdures rostides amb tòfona                  Cream of leek soup with a mató cheese tarta and grilled vegetables with truffle</p>	<p>9,90 €</p>
<p><b>Tomate de temporada con bonito y cebolla roja</b>                  Tomàquet de temporada amb bonítol i ceba vermella                  Seasonal tomato with white tuna and red onion</p>	<p>13,90 €</p>
<p><b>Ensalada de espinacas con alcachofas fritas, parmesano y virutas de foie</b>                  Amanida d'espínacs amb carxofa fregida, parmesà i encenalls de foie                  Spinach salad with fried artichokes, parmesan and foie savings</p>	<p>14,50 €</p>
<p><b>Ensalada de verdes con anacardos, pasas y manzana granny smith</b>                  Amanida de verds amb anacards, passes i poma granny smith                  Green salad with cashews, raisins and granny smith apple</p>	<p>13,65 €</p>
<p><b>Carpaccio de Calabacín asado, Tomates a la miel, Bouma e Ibérico</b>                  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><b>Queso de Cabra gratinado sobre trigueros, Judías, Pasas y espinacas</b>                  Formatge de Cabra gratinat sobre espàrrecs bladers, Mongeta, Passes i Espínacs                  Grilled goat's cheese on Asparagus tips, Beans, raisins and spinach</p>	<p>13,85 €</p>
<p><b>Huevo a baja temperatura sobre setas, patatas, berenjena y Ajos tiernos</b>                  Ou a baixa temperatura sobre bolets, patates, albergínia i alls tendres                  Slow-cooked egg on mushrooms, potato, aubergine, and mild garlic</p>	<p>14,45 €</p>
<p><b>Papardelle con salsa de ceps, avellanas, shitake y espinacas</b>                  Papardelle amb salsa de ceps, avellanes, shitake i espínacs                  Papardelle with ceps sauce, hazelnuts shitake and spinach</p>	<p>13,75 €</p>
<p><b>Ravioli de Alcachofas con caldo japonés, setas, alga nori y rúcula</b>                  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>

## NUESTROS PLATOS/ ELS NOSTRES PLATS/ OUR PLATES

<b>Steak tartar con Patatas paja</b> Steak tartar amb Patates fines Steak Tartar with Matchstick Chips	18,95 €
<b>Carpaccio de Ternera con ensalada de endivias, berenjena, avellanas y láminas de parmesano</b> Carpaccio de Vedella amb amanida d'endívies, Albergínia, avellanes i encenalls de parmesà Steak carpaccio with salad of endives, hazelnuts, aubergine and strips of parmesan	16,95 €
<b>Muslos de Pollo guisados con curry rojo y coco sobre couscous</b> Potres de pollastre guisades amb curry vermell i coco sobre couscous Stewed chicken drumsticks with a red curry and coconut on couscous	16,70 €
<b>Secreto de cerdo sobre patatas con salsa de setas, tomates y cilantro</b> Secret de porc sobre patates amb salsa de bolets, tomàquets i cilantre Pork fillet on potatoes with a mushrooms sauce, tomatoes and coriander	17,15 €
<b>Magret de Pato sobre quinoa negra y verduritas</b> Magret d'Ànec sobre quinoa negra, anacards i verduretes duck breast on black quinoa and vegetable garnish	18,30 €
<b>Hamburguesa con salsa de queso brie y trufa, cebolla caramelizada y tomate asado</b> Hamburguesa amb salsa de formatge brie i tòfona, ceba caramelitzada i tomàquets rostits Hamburger with a brie and truffle sauce, caramelised onion and grilled tomato	16,75 €
<b>Entrecot de Ternera con salsa de vino tinto acompañado de trinxat</b> Entrecot de Vedella amb salsa de vi negra acompanyat de trinxat Ribeye steak with a red wine sauce with trinxat bubble and squeak	23,00 €
<b>Tartar de Salmón marinado con cítricos, aguacate y mango</b> Tartar de salmó marinat amb cítrics, alvocat i mango Marinated salmon tartar with citrus fruit, avocado and mango	18,50 €
<b>Tatagy de atún rojo con hummus, berenjena asada y salsa japonesa</b> Tataki de Tonyina vermella amb hummus, albergínia rostida i salsa japonesa Red tuna tataki with hummus, grilled aubergine and a japanese sauce	20,25 €
<b>Salmón al Horno sobre quinoa roja y vinagreta de piñones</b> Salmó al forn sobre quinoa vermella i vinagreta de pinyons Baked salmon on red quinoa and pine nut vinaigrette	18,70 €
<b>Rape en Tempura con salteado de tirabeques, guisantes y brocoli</b> Rap en tempura sobre tirabecs, Pèsols i brocoli Battered Monkfish with sauteed snow peas, peas and brocoli	20,35 €
<b>Pescado de Lonja</b> Peix de Llotja Local Fish	S/M

*IVA INCLUIDO*

