

DEGUSTACIONES GOURMET



Unas bravas diferentes

8,00 €

Croquetas de rustido

8,00 €

**Croquetas de sepia en su tinta
y pimiento verde**

9,00 €

**Croquetas de trompetas negras
y boniato 🌱**

8,50 €

**Timbal mejicano suave con
guacamole y chile**

10,50 €

**Alitas de pollo empanadas con panko,
al curri con coco**

9,50 €

**Dados de bacalao en tempura,
miel e higos**

10,90 €

**Soasado de atún marinado
y vinagreta de mostaza**

12,50 €

Pulpo a feira

14,00 €

**Cigalas del 0 con alioli de
ajo escalibado y miel**

16,00 €

**Media docena de langostinos
del Delta a la sal**

16,00 €

Chipirones a la andaluza (ración)

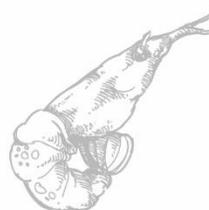
12,50 €

Mejillones de roca a la brasa (ración)

12,00 €

**Wok de verduras salteadas con
miel y soja 🌱 (ración)**

11,50 €



10% i.v.a. incluido

Reglamento (EU) N° 1169/2011 A causa de los procesos de elaboración de nuestros platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos

ENSALADAS Y COCAS



Ensalada de salmón marinado y vinagreta de piñones

12,00 €

Ensalada Conca de la Tordera

Opción

11,00 €

Paletilla ibérica y pan de coca con tomate

17,50 €

Surtido de quesos con frutos secos y mermelada

16,00 €

**Coca de paletilla ibérica, gírgolas, olivada, piñones
y queso Tou de Til-lers**

15,90 €

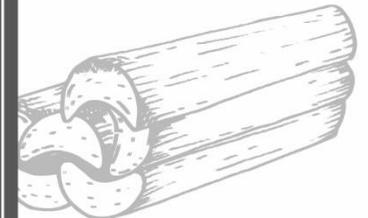
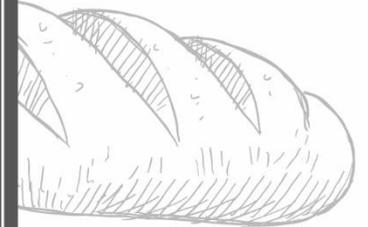
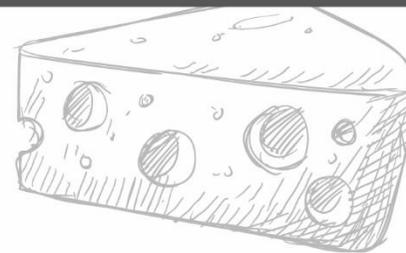
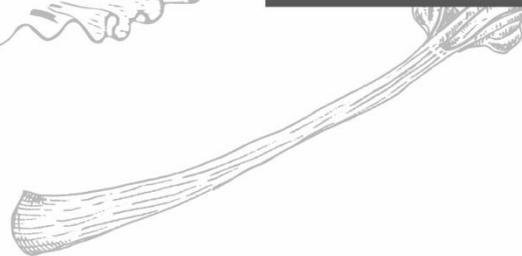
Coca de escalibada y bonito del norte Ortiz

Opción

14,00 €

Pan de coca con tomate

2,80 €



10% i.v.a. incluido

NUESTRAS CARNES Y PESCADOS



CARNES



Entrecote de ternera D.O. Girona de 400 grs.

19,00 €

Chuletón Txogitxu a la piedra a compartir (1 kg. aprox.)

45,00 €

Magret de pato a la brasa marinado con soja, mirín y naranja

17,50 €

Pluma ibérica a la brasa, un toque de ratafía y patatas paja

18,00 €

Burger night de ternera 200 grs., queso cheddar, guacamole y pico de gallo acompañada de patatas fritas

15,00 €

Vegan burger de quinoa, lentejas, soja y curri, a la brasa con verduritas y patatas fritas 🌱

12,00 €



PESCADOS



Suprema de salmón braseado en madera de roble

18,00 €

Rape a la brasa con salteado de verduritas de la huerta

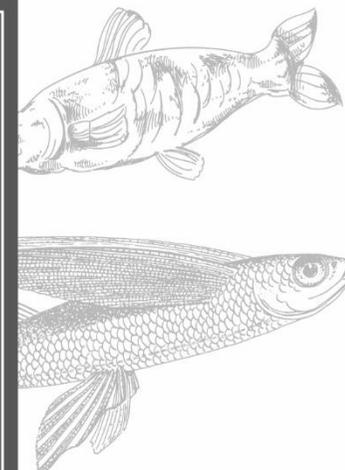
19,50 €

Suprema de corvina, cremoso de aguacate y picadillo de tomate, apio y lima

18,00 €

Pulpo a la brasa con cremoso de patata, alioli de ajo negro, alioli de miel y pimentón rojo ahumado

19,50 €



10% i.v.a. incluido

... FINAL CON POSTRES



Coulant de chocolate blanco, y helado de chocolate negro

6,30 €

Capricho de chocolate blanco y praliné

6,00 €

Pan con chocolate, caviar de aceite y sal

6,00 €

Mousse fría de mandarina imperial

6,00 €

Biscocho de té verde, coco, maracuyá y mousse de yuzu

6,00 €

Melocotón en almíbar elaboración nuestra y helado de vainilla

también opción

6,00 €

Crema catalana

6,00 €

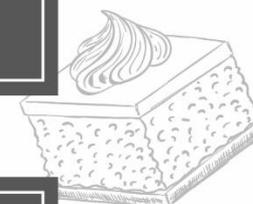
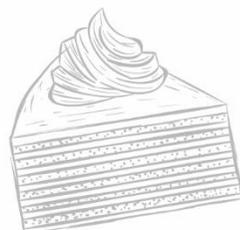
Rocher de avellana relleno de mousse de chocolate con leche

6,30 €

Helados artesanos Sandro Desii en formato individual 4,50 €

Mascarpone y frambuesa Cítricos y frambuesa Tarta Sacher

Vainilla mejicana Almendra tostada, con turrón de Jijona



LICORES RECOMENDADOS

Gramona Vi de Glass Gewürztraminer (D.O. Penedès)

3,50 €

Floralis Moscatel de Torres (D.O. Penedès)

2,50 €

Dolç Mataró (D.O. Alella)

3,50 €

10% i.v.a. incluído