

Per a compartir

Patatas braves 6€
mojo canari picant, allioli d'all rostat
[g · o] •

Pa de coca amb tomàquet 5€
torrat, amb AOVE i sal Maldon
[g] •

Pernil ibèric 19€
pernil ibèric tallat a mà

Taula de formatges i embotits 20€
selecció de formatges i embotits
nacionals i internacionals
[l · fc]

Croqueta de bolets i tòfona 2€
bolets rostits, tòfona i pa japonès
(1 u.) [g · l · o]

Croqueta de pernil 2€
de pernil ibèric
(1 u.) [g · o · l]

“Mikiloko”, iogurt, pa de blat de moro 9€
salsa de carbassó, poma, cogombre i tzatziki [l] •

Tacos de salmó 10€
blat de moro cruixent amb alvocat, condiment de coco i escarola
[p · s · sl]

Corball marinat a l'estil “takoyaki” 14€
corball marinat en sopa de miso, maionesa cruixent i tàrtara
[p · o · g · s · sl]

Bao de cua de bou 8€
bao al vapor, cua de bou i poma
[g · sl · a]

Pollastre cruixent amb xipotle 14€
tires de pollastre confitat cruixents amb maionesa de xipotle
[g · l · o]

Menjar menjar

Veggie salad 9€
de tirabecs, alvocat, bimi, magrana i vinagreta cítrica [sl] •

Amanida de tomàquet 9€
tomàquets confitats de temporada, ceba i piparra [sl] •

Pizzeta d'albergínia escalivada 9€
escalivada amb mel de canya, formatge feta, olives kamalata [l · g · ss · sl · fc] •

Cevitxe de llobarro 18€
llobarro marinat amb suc cítric, ceba vermella, coriandre, bonítol i blat de moro [p · a]

Tàrtar de tonyina vermella 18€
tonyina marinada, pack choy, alga nori, salsa ponzu [p · s · ss · sl]

Pop a la planxa 22€
cruixent, kimchi romesco [ml · g · sl · fc]

Arròs de secret ibèric 22€
melós amb secret de porc ibèric i trompetes de la mort [a · sl]

Tataki de vaca 22€
carn de vaca madurada, criolla, i patates amb “mojo” verd [sl]

Per als nostàlgics

Canelons de rostit amb parmesà 12€
canelons tradicionals amb beixamel i parmesà
[g · sl · l · a]

Macarrons de l'àvia 11€
sofregit de ceba i tomàquet amb picada de porc i pollastre rostit [g · sl · l · a]

Amb les mans

Classic burger 16€
de vaca madurada, ceba caramel·litzada, formatge Mahón, alsa BBQ i patates
[g · m · sl · l]

Focaccia “Apulia” 12€
pesto de tomàquet, pebrot escalivat i escamorza [g · l · fc] •

Sandvitx Katsu 10€
de pollastre cruixent, envinagrats i hoisin
[g · s · o · sl · l]

Amb dues culleres

Tiramisú matxa 6€
crema de te matxa i pa de pessic suau de melindro [g · o · l] •

Poma amb mousse de crema catalana 6€
pomes al forn i crumble
[g · l · o] •

Cheesecake de mascarpone 6€
toffee i garapinyats
[g · l · o · f/c] •

Xocolata i passió 6€
pa de pessic vaporitzat de xocolata, crema de llimona i de fruita de la passió [g · o · l] •

Fruita fresca 6€
fruita fresca tallada •

Gelats artesans 6€
assortiment de sorbets i gelats [l] •

AL·LÈRGENS

• Veggie [g] Gluten [c] Crustacis [fc] Fruits de closca [a] Api [s] Soja [o] Ou [m] Mostassa [p] Peix [ss] Sèsam [cc] Cacauets [sl] Sulfits [tr] Tramussos [l] Làctics [ml] Mol·luscs

Si té alguna al·lèrgia o intolerància alimentària que creu que hauríem de saber, o si desitja més informació sobre els ingredients d'algun plat, si us plau, indiqui-ho al nostre personal.

Suplement terrassa: 10 %

Guina oberta de 12:00 a 23:00 h