

	PUBLIC													
	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
PARA PICAR														
Berenjenas crujientes con salsa sweet chili	*	*					*	*					*	
Bravas de la Polpa.....o explosivas?	*	*	*			*	*							
Croquetas trufadas	*	*	*											
Croquetas de gamba roja	*	*	*	*		*	*			*	*	*		
Guacamole, al momento con tortitas...	*													
Hummus en duo (garbanzo & remolacha) & papadum	*	*					*	*					*	
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico	*		*											
Calamars a la andaluza con mayonesa raz al hanout	*	*	*				*				*			
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	*													
Pan de coca con tomate	*													
GREEN & FIT														
Crema de zanahoria, naranja y jengibre con iogurt griego y cacahuetes		*			*									
Ensalada con virutas de cabra y frambuesa, brotes, kale y alga nori		*				*	*	*						
Ensalada griega de quinoas, trigo sarraceno y queso feta		*					*							
Green salad. Ensalada verde con aguacate, espinaca baby, kale y wasabi	*							*				*	*	
Burrata & mango y tomate		*												
César de pollo confitado, con huevo poché	*	*	*	*			*	*					*	
Poke de salmón marinado	*			*			*	*				*		
NUESTROS CLÁSICOS														
Linguine carbonara montada a la yema trufada, con guancialle	*	*	*											
Mezzi rigatoni a la boloñesa con queso provolone fundido y tomillo	*	*	*				*		*					
Canelón de pularda con trompetas de la muerte	*	*	*				*							
Rissoto de ceps trufado, nube de parmesano y portobello	*	*	*			*	*							
Arroz "sucarrat" de marisco en su lata, con gambas	*		*	*		*	*		*	*	*	*	*	
Arroz negro con sepia y su allioli	*					*	*			*	*			
TIERRA														
Carpaccio de ternera braseado con tosta Siciliana, parmesano y limon	*	*												
Pallarda de pollo a la provenzal con trigueros y parmentier trufada							*							
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	*	*	*		*	*		*					*	
Cheeseburger addicted y sus fritas caseras	*	*	*				*							
Hamburguesa casera & foie	*	*	*				*							
Confit de pato con chutney de manzana y zanahorias especiadas	*	*					*							
SR ENTRECOT	*													
Dados de solomillo con ajetes, pedro ximenez y virutas de foie	*	*	*				*						*	
MAR														
Gambones con kimchi, arroz frito, verduritas y shitake	*			*			*	*		*	*	*		
Tartar de salmón con aguacate y huevas de trucha	*			*			*	*					*	
Lomo de bacalao con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras	*			*			*		*				*	
Corvina con cremoso de apionabo y verduritas al wok	*	*		*			*	*					*	
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco	*	*	*	*			*						*	
DULCE FINAL														
Esponjoso de yogurt griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados	*	*												
Crema catalana con helado de caramelo y pets de monja	*	*	*											
Texturas de mango, a la lima		*												
CHOCOLATE ADDICTED	*	*	*			*								
Copa de helado, made in 1972	*	*	*											
Cheesecake templado														
"Carrot cake" con frosting casero y coulis de zanahorias dulces	*	*	*			*								
Coulant de chocolate con nata montada a mano	*	*	*			*								
Trufas		*	*			*								
Tim baon ... el preferido de nuestros clientes más fieles	*	*	*			*								

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en esta tabla indíquenoslo.