

	FONDA													
	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
PARA PICAR														
Bravas.....o explosivas?	*	*	*			*	*						*	
Croquetas trufadas	*	*	*											
Croquetas cremosas de jamón ibérico	*	*	*											
Gambita cristal con un toque picante	*	*	*				*	*		*				
Tatin de cebolla confitada, confitura de tomate casera y salsa de foie	*	*	*				*	*						
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico	*													
Gyozas de verduras con kimchie de fresas y col kale crujiente	*	*	*	*			*	*					*	
Calamares andaluza	*	*	*				*	*			*			
Pulпитos encebollados con un punto picante, patata de mortero y allioli de limon	*	*	*				*	*			*		*	
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	*													
GREEN & FIT														
Gazpacho con sus picatostes (s.t.)	*						*	*						
Ensalada con virutas de cabra y frambuesa, brotes, kale y alga nori	*	*		*		*	*	*					*	
Ensalada Cesar con pollo crujiente	*	*	*	*			*	*					*	*
Rascacielos de tomate & mozzarella fior di latte	*	*				*	*	*						
Berenjena asada con queso de cabra, chistorrita crispy y pico de gallo	*	*				*	*	*					*	
Parrillada de verduras con mantequilla de algas y salsa romesco	*	*		*		*	*	*					*	
Burrata & mango y tomate		*												
	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
NUESTROS CLÁSICOS														
Spaguetti carbonara "al momento" sobre Pecorino gigante	*	*	*											
Tagliatelle trufado con burrata y trigueros	*	*	*											
Canelon de marisco	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*
Carpaccio de ternera XXL	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*
Rissoto de ceps trufado, nube de parmesano y portobello		*	*											
Arroz negro del Empordà, con sepia y tirabeques (min. 2 pers.)	*					*	*	*	*	*	*	*	*	*
Paella de marisco (min. 2 pax, precio por pers.)	*		*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*
TIERRA														
Pallarda de pollo a la provenzal con trigueros y parmentier trufada							*	*	*	*	*	*	*	*
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
"Los huevos del pollo en su nido": pollo rustido con núcleo de brie templado	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*
Butifarra de payés con setas de temporada confitadas y patatas paja	*	*	*									*	*	*
"Cheeseburger addicted" y sus fritas caseras	*	*	*				*	*	*	*	*	*	*	*
Steak tartar al punto picante con helado de mostaza "ancienne" y sus tostadas	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*
Confit de pato con patatas parisienne a la canela, aroma de maíz tostado	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*
Presa iberica en tatakí con babaganoush y chimichurri de piña	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*
SR ENTRECOT	*													
MAR														
Gambones con kimchi, arroz frito, verduras y shitake	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*	*	*
Calamar a la plancha con sus tirabeques	*	*					*	*	*	*	*	*	*	*
Tar-taki de atún rojo: duo de tatakí y tartar con mango, maracuyá y aguacate)	*	*		*			*	*	*	*	*	*	*	*
Wok de langostinos con fideos de arroz, verduritas al tamarindo y huevo	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*
Lomo de bacalao con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*
Dorada al horno con verduras de temporada al wok	*													
Pulpo confitado con patatas violeta		*	*				*	*	*	*	*	*	*	*
	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
DULCE FINAL														
Nube griega, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados	*	*	*			*								
Crema Catalana	*	*	*											
Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo	*	*	*											
Cheesecake templado	*	*	*											
CHOCOLATE ADDICTED ((tarta casera y fluida de chocolate)	*	*	*			*								
Tiramisú "al momento"	*	*	*			*	*							
Coulant de chocolate con helado de vainilla	*	*	*											
"La Torrija perfecta" de brioche, manzana y crema, con caramelo de coco	*	*	*											
Trufas	*	*	*											
Tim baon... el preferido de nuestros clientes más fieles	*	*	*			*								
Trio de sorbetes cítricos														

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.