

	MARKET													
	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cachibute	Frutos cáscar	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
PARA PICAR														
Berenjenas crujientes con salsa sweet chili	*	*	*											
Las bravas de siempre con chistorrita, romesco picante y alioli de ajos rustidos	*	*	*			*	*					*		
Hummus en duo (garbanzo & remolacha) & papadum		*						*						
Croquetas trufadas	*	*	*											
Buñuelos de bacalao con romesco casero	*	*	*	*		*	*							
Tortilla de patatas a la "minute" con cebolla bien confitada y pan de coca con tomate	*		*									*		
Quiche de puerros con beicon y dátiles	*	*	*									*		
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico	*		*											
Mejillones al curry amarillo, coco, lemon grass, cilantro y bolecito de arroz jazmin para mojar	*	*	*					*		*		*		
Gyozas de rabo de toro con crema de trufa	*	*	*					*				*		
Calamares a la andaluza	*		*	*					*	*				
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	*											*		
Pan de coca	*											*		
ENTRANTES														
La verde de temporada con huevo duro y atun			*	*										
Gazpacho andaluz tradicional (s.t.)	*						*	*						
Alcachofa en dos cocciones con yema líquida y virutas de jamon			*											
Berenjena al horno con queso de cabra, pico de gallo y chistorrita crispie		*					*					*		
Crema de calabaza con langostinos marinados a la vainilla y germinados									*					
Ensalada de espinacas baby, aguacate y humus de guisantes con vinagreta de piñones						*		*				*		
"Bowl Salad" de quinoa con naranjas, ciruelas secas, nueces y vinagreta de lima						*	*							
Ensalada tibia de queso de cabra con fresones y vinagreta de sesamo negro	*	*	*	*		*	*	*				*		
Ensalada Cesar con pollo crujiente, beicon, pan crujiente y su aliño especial	*	*	*	*		*	*	*				*	*	*
PASTAS Y ARROCES (aquí hay paella!!!)														
Risotto cuatro quesos con espárragos y guancialle	*	*												
Mezzi rigatoni a la boloñesa con queso provolone fundido y tomillo	*	*	*					*						
Canelon Maria Trias de carne rustida con suave bechamel, demiglace y trompetas de la muerte	*	*	*				*	*				*		
Raviolis de vegetales braseados con sofrito de tomate casero	*											*		
Risotto de ceps trufado, nube de parmesano y portobello	*	*	*					*						
Paella vegetal con hortalizas de temporada	*							*				*		
Fideua del Market	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*
"La Mixta" (paella de gambas, calamar, mejillones, costilla y salchicha)	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*
Arroz de pulpo con alcachofas (min. 2 pax, precio por pers.)	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*
Paella de marisco (min. 2 pax, precio por pers.)	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*
Arroz negro con sepia y su alioli	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cachibute	Frutos cáscar	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
TIERRA														
Rustidito de pollo con cigalas y su picada gruesa	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*		
Pechuguitas de pollo a la plancha con salsa de queso brie y gnochis a la mantequilla de salvia	*	*	*	*										
Carpaccio de ternera trufado	*	*	*	*										
"Cheeseburger addicted" y sus fritas caseras	*	*	*	*			*					*		
Escalopa de ternera milanesa con huevo poche	*	*	*	*										
Steak tartar al punto picante con helado de mostaza "ancienne" y sus tostadas	*	*	*	*			*					*	*	
SR ENTRECOT	*													
Confit de pato con patatas parisienne a la canela	*	*	*				*					*		
Espalda de cordero al horno con patatas panaderas y gremolatta														
MAR														
Ventresca de atún con escabeche de soja, cebollitas y tirabeques	*			*			*			*		*		
Canelón de bacalao y ajetes rustidos con sofrito de tomate de la yaya a la albahaca	*	*	*	*		*								
Gambones con kimchi, arroz frito, verduras y shitake										*				
Suquet de rape con patatitas y picada gruesa	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco	*			*			*	*				*		
Suprema de salmon a la plancha con calabacines a la plancha				*										
Bacalao con samfaina, cebollita crispie y aceitunas negras	*		*	*					*			*		
Bacalao gratinado con alioli de manzana a la catalana	*		*	*		*			*					
	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cachibute	Frutos cáscar	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
DULCE FINAL														
Mini baba au ron con chantilli especiada	*	*											*	
Cookie de chocolate recién salida del horno con helado de vainilla y chocolate	*	*	*										*	
Tap de Cadaqués con cremita de café	*	*	*										*	
Esponjoso de yogurt griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados	*	*											*	
Crema Catalana	*	*	*										*	
"Profiteroles", los clásicos de nata y los de avellana	*	*	*			*							*	
Cheesecake templado	*	*	*										*	
Coulant de chocolate con nata montada a mano	*	*	*										*	
Bolita de helado casero de nuestro obrador	*												*	
Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo	*	*	*										*	
Nuestras trufas de chocolate	*	*	*										*	
Tim baon... el preferido de nuestros clientes más fieles	*	*	*			*							*	
<p>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.</p>														