

NUESTROS PRIMEROS

Huevos Mimosa a la trufa - 8€

Ensalada y pan tostado.

Rollito de Primavera - 10€

Rillettes de bacalao y caballa, con caramelo de cacahuets.

Carpaccio de buey - 11€

Pesto del chef.

Tartar de pescado - 11€

(según el mercado).

Las Ostras

- 13€ la media docena.

- 25€ la docena.

PLATOS VEGETARIANOS

Poke Bowl con falafels - 18€

Arroz, fruta de temporada, edamame, y falafels.

Risotto de morillas - 22€

NUESTRAS ENSALADAS

Ensalada Cesar - 17€

Pollo crujiente y crema de parmesano.

Poke Bowl de pescado - 18€

Arroz, fruta de temporada, edamame, y pescado marinado (según el mercado).

NUESTROS SEGUNDOS COCINAR CON PLANCHA

Tartar de buey - 19€

Cortado a mano, preparado por nosotros o sin preparar, patatas fritas caseras.

Pluma de cerdo ibérico - 24€

Cocinado a baja temperatura, salteado de patatas Grenaille.

Entrecôte 300g, - 28€

Patatas fritas y salsa roquefort o a la pimienta, ensalada crujiente.

Filete de lubina - 23€

Cocinado sólo por un lado sobre costra de semillas especiadas, acompañada de arroz y tagliatelles de verdura.

Curry de gambas con leche de coco - 23€

Acompañado de arroz y verduras.

NUESTROS POSTRES

Crema Catalana - 8€

Fondant de pistacho - 10€

coulis de frutos rojos.

Profiteroles, salsa de chocolate - 11€

Sopa de frutas de temporada - 9€

Helado de yogurt búlgaro.

Surtido de 3 quesos - 11€

Granja de Montagut DOC.