

PARA ABRIR BOCA

Gilda de anchoa 1-5	2.70
Tosta de pan de algas con anchoa 00 del Cantábrico, y mantequilla ahumada 1-2-3-8	3.70
Milhojas de patatas con salsa brava y alioli 2-4-5-8-11	9.50
Nuestra ensaladilla con tartar de atún rojo, aliño de kimchi y huevas de trucha 1-3-4-5-8-11	12.90
Flor de alcachofa confitada a la brasa con yema de huevo de corral y papada ibérica de bellota. 1ud. 4	7.20
Boquerones en vinagre de l'Escala con aceitunas 1-5	10.20
Pan de cristal tostado a la brasa con tomate 3	3.70

IDEAL PARA COMPARTIR

Croquetas de pollo rustido. 5ud. 2-3-4	9.50
Croquetas de setas y trufa. 5ud. 2-3-4-5	9.50
Buñuelos de bacalao con mayonesa de olivada y miel de caña. 6ud. 1-2-4-5-8	11.90
Butifarra negra a la brasa con pimientos rojos caramelizados 5	14.20
Canelón de rustido, bechamel de boletus, crema de parmesano y setas salteadas 2-3-4-5-8	16.90
Huevos rotos con steak tartar de lomo bajo, aliño de mostaza, piparra y yema curada 1-3-4-5-8-9	20.90
Huevos rotos con salmón ahumado y tártara japonesa 1-3-4-8-9	19.20
Calamares a la andaluza con mayonesa de ajo asado y ralladura de lima 3-4-5-6-8	15.90
Coquinas al ajillo 3-5-6-8	21.50
Pulpo de roca con parmentier de pimentón, chalaca y su aliño 2-3-5-6-8-11	22.50



PLATOS FRÍOS

Burrata con cecina, nectarina, canónigos, pesto rojo y vinagreta de miel y mostaza 2-3-5-8-9-12	15.90
Mix de tomates de temporada, salmorejo, sardina ahumada y su aliño 1-3-5-8	15.50
Surtido de quesos catalanes, membrillo, frutos secos y regañás 2-3-12	17.50
Carpaccio de gamba roja 1-2-3-5-6-7-8-12	21.90
Jamón ibérico de bellota	24.90

ARROCES

Mínimo para 2 personas, precio por persona.

Fideuá de rape, langostinos y alcachofas 1-3-6-7-12	19.20
Arroz negro de sepia con calamares a la brasa y alioli 1-6-7-12	20.90
Arroz de ceps y tataki de lomo bajo de vaca 3-8-10-12	21.50
Arroz del señorito 1-6-7-12	21.50

PESCADOS

Atún a la brasa, pimiento escalivado y jugo de carne 1-5	19.90
Lomo de bacalao, crema ibérica y alcachofa 1-2-5-10-12	21.50
Calamares a la brasa, ajillo y su picada 3-5-6-8-12	18.20
Lubina abierta a la brasa con refrito de ajos, patata y pimientos. Precio para 2 personas. 1-3-5	45.00

CARNES A LA BRASA

Butifarra de pagés a la brasa con mongetes y alioli 4-12	15.90
Contramuslo de pollo deshuesado a la brasa con mongetes y patatas 12	15.90
Hamburguesa de chuletón madurado con patatas fritas y pimientos asados 5	15.90
Pluma de cerdo 100% ibérica de bellota con chimichurri, parmentier de patata y pimientos del Padrón 2-3-8	21.50
Solomillo de vaca nacional, parmentier de patata y ceps, pimientos caramelizados y jugo de carne 2-3-5-8	27.90
Lomo bajo deshuesado de vaca vieja acompañado de patatas fritas y pimientos. 500gr. 5	42.00
Chuletón de vaca frisona nacional acompañado de patatas fritas y pimientos. 1kg. 5	70.00
Chuletón de vaca rubia gallega acompañado de patatas fritas y pimientos. 1kg. 5	80.00

POSTRES

Tarta de chocolate, aceite y sal 2-3-8	6.90
Trufas de chocolate. 5ud. 2-4	5.90
Tarta de queso asada con mermelada de frutos rojos 2-3-4-12	7.20
Flan de mascarpone 2-4	6.20
Lemon pie 2-3-4-8-12	7.20
Helados de temporada 2	5.90

1.Pescado 2.Lactosa 3.Gluten 4.Huevo 5.Sulfitos 6.Moluscos
7.Crustáceo 8.Soja 9.Mustaza 10.Apio 11.Sésamo 12.Frutos con cáscara