

PICA PICA

Platos pensados para compartir, abrir el apetito y disfrutar del momento en buena compañía.

PARA COMPARTIR

CROQUETAS DE SETAS Y TRUFA

MILHOJAS DE PATATA CON SALSA BRAVA Y ALIOLI

NUESTRA ENSALADILLA CON TARTAR DE ATÚN ROJO, ALIÑO KIMCHI Y HUEVAS DE TRUCHA

CECINA DE VACA ANGUS CON ALMENDRAS Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE AJO ASADO Y RALLADURA DE LIMA

HUEVOS ROTOS CON STEAK TARTAR DE LOMO BAJO, ALIÑO DE MOSTAZA, PIPARRA Y YEMA CURADA

PULPO DE ROCA CON PARMENTIER DE PIMENTÓN, CHALACA Y SU ALIÑO PAN DE CRISTAL CON TOMATE

POSTRE A COMPARTIR

TRUFAS DE CHOCOLATE

TARTA DE QUESO ASADA CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

BODEGA

TINTO: CISCU D.O.MONTSANT

BLANCO: ELS POUS D.O.PENEDÈS

CAVA: ORIOL ROSSELL BRUT NATURE D.O.CAVA

35€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido

2 copas de cerveza, refresco o agua

Botella de vino cada dos personas

Café incluido



ARROZ

Sabor mediterráneo cocinado a fuego lento, perfecto para compartir.

PARA COMPARTIR

MILHOJAS DE PATATA CON SALSA BRAVA Y ALIOLI
CROQUETAS DE POLLO ASADO
BURRATA CON CECINA, NECTARINA, CANÓNIGOS, PESTO ROJO Y
VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA
COQUINAS AL AJILLO
PAN DE CRISTAL CON TOMATE

ARROCES A ELEGIR

FIDEUÁ
ARROZ DE CEPES Y TATAKI DE VACA
ARROZ DEL SEÑORITO

POSTRE A ELEGIR

TRUFAS DE CHOCOLATE
TARTA DE QUESO ASADA CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

BODEGA

TINTO: CISCU D.O.MONTSANT
BLANCO: ELS POUS D.O.PENEDÈS
CAVA: ORIOL ROSSELL BRUT NATURE D.O.CAVA

45€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido
2 copas de cerveza, refresco o agua
Botella de vino cada dos personas
Café incluido



COMPARTIR

Disfrutar algo con otros, creando momentos, vínculos y memorias alrededor de una mesa.

PRIMERO A ELEGIR

BURRATA CON CECINA, NECTARINA, CANÓDIGOS, PESTO ROJO Y
VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA
HUEVOS ROTOS CON STEAK TARTAR DE LOMO BAJO, ALIÑO DE MOSTAZA,
PIPARRA Y YEMA CURADA
CANELÓN DE ASADO, BECHAMEL DE BOLETUS, CREMA DE PARMESANO Y
SETAS SALTEADAS
PAN DE CRISTAL CON TOMATE

SEGUNDO A ELEGIR

SOLOMILLO DE VACA NACIONAL, PARMENTIER DE PATATA Y CEPES, PIMIENTOS
CARMELIZADOS Y JUGO DE CARNE
PLUMA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA CON CHIMICHURRI,
PARMENTIER DE PATATA Y PIMIENTOS DEL PADRÓN
LOMO DE BACALAO CONFITADO A LA BRASA CON CREMA IBÉRICA Y ALCACHOFAS

POSTRE A ELEGIR

TARTA DE QUESO ASADA CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS
TARTA DE CHOCOLATE, ACEITE Y SAL
FLAN DE CREMA CATALANA

BODEGA

TINTO: CISCU D.O.MONTSANT
BLANCO: ELS POUS D.O.PENEDÈS
CAVA: ORIOL ROSSELL BRUT NATURE D.O.CAVA

50€

Precio por persona. Mínimo 2 personas. IVA incluido
2 copas de cerveza, refresco o agua
Botella de vino cada dos personas
Café incluido



SOBREMESA

Tiempo que se pasa en la mesa después de una comida, hablando y disfrutando de la compañía.

PARA COMPARTIR

TOSTA DE PAN DE ALGAS CON ANCHOA 00 DEL CANTÁBRICO, Y MANTEQUILLA AHUMADA
MIX DE TOMATES DE TEMPORADA, SALMOREJO, SARDINA AHUMADA Y SU ALIÑO
BUTIFARRA NEGRA A LA BRASA CON PIMIENTOS CARAMELIZADOS
PAN DE CRISTAL CON TOMATE

SEGUNDO

CHULETÓN A ELEGIR ENTRE VACA FRISONA NACIONAL O VACA RUBIA GALLEGA
ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS

POSTRE

TRUFAS DE CHOCOLATE

BODEGA

TINTO: CISCU D.O.MONTSANT

BLANCO: ELS POUS D.O.PENEDÈS

CAVA: ORIOL ROSSELL BRUT NATURE D.O.CAVA

70€

Precio por persona. Mínimo 2 personas. IVA incluido
2 copas de cerveza, refresco o agua
Botella de vino cada dos personas
Café incluido

