

### Crus (tartar, sashimi, ceviche)

Salmó semicurat, formatge Comté i blinis 15,75€<sup>(2,4,7,13)</sup>  
Tàrtar de tonyina vermella "Bluefin" i caviar d'arengada 16,50€<sup>(4,6,11)</sup>  
Ceviche de corball, maracuià i gelat de gerds 15,75€<sup>(4,6,7,11,12)</sup>  
Sashimi de tonyina vermella "Bluefin" i soja 16,50€<sup>(4,6,11)</sup>  
Royale de coliflor amb fruits de mar 15,50€<sup>(2,4,7,13)</sup>  
Foie gras a la sal, cookies i gelat de plàtan 15,90€<sup>(3,7)</sup>  
Sashimi de vieira, sopeta d'espàrrecs, pinya i coco verd 15,75€<sup>(13)</sup>

### Arròs, ous i tempures

Ou "poché", salsa holandesa, pinyons i rôti de patata 13,75€<sup>(1,7,8,10,12)</sup>  
Pop amb parmentier de patata i sobrassada 15,50€<sup>(13)</sup>  
Llagostins en tempura de sisho i maionesa d'all negre 15,90€<sup>(1,2,10)</sup>  
Arròs melós de sepietes, la seva tinta i ou "poché" 14,90€<sup>(1,2,4,6,8,7,13)</sup>  
Wok de calamar, verduretes i bolets 14,90€<sup>(4,5,6,7,13)</sup>

### Del mar

Corball a la donostiarra amb fons de patata 17,75€<sup>(2,4)</sup>  
Tataki de tonyina, suc de carn, noodles i shiitakes 19,90€<sup>(3,4,9,12)</sup>  
Bacallà amb miso, sopa d'ametlles, algues i sèsam 17,75€<sup>(3,4,6,8,11,12)</sup>  
Vieires, "presa ibèrica" i parmentier de patata 18,50€<sup>(4,6,13)</sup>

### Les carns

Tàrtar de bou 18,75€<sup>(1,7,9,10)</sup>  
Premsat de xai de llet, yuba, salsa de tamarindo i coco 18,75€<sup>(6,7)</sup>  
"Tagliatta" de bou, oli d'oliva verge i sal maldon 18,75€  
Filet de bou, salsa de pernil de gla i parmentier trufat 19,75€<sup>(9)</sup>  
Tournedó de peu de porc i sèpia amb pèsols 17,90€<sup>(2,3,4,9,13)</sup>

### Taula de formatges

Assortiment de 5 tipus 12,90€<sup>(7)</sup>

### Temptacions dolces

"Conguito" 7,90€<sup>(1,3,5,7)</sup>  
Mochi de crema catalana i gelat de canyella 7,90€<sup>(1,3,7)</sup>  
"Torrija" de pa de llet, te Chai i gelat de cacau 7,90€<sup>(1,3,7)</sup>  
Coulant d'avellanes i gelat de mandarina 8,75€<sup>(1,3,7,8)</sup>  
Formatge fresc, galeta, cireres i gelat de bergamota 7,90€<sup>(1,3,7)</sup>

### Menú degustació

(El servim per taula completa)

#### MENÚ

Cruixent de iuca i salsa "Espinaler"  
Galeta de formatge Sbrinz i orenga  
Salmó semicurat, formatge Comté i blinis  
Royale de coliflor amb fruits de mar  
Foie gras a la sal, cookies i gelat de plàtan  
Ou "poché", salsa holandesa, pinyons i rôti de patata  
Llagostins en tempura de sisho verd i maionesa d'all negre  
Vieires sobre parmentier de patata  
Premsat de xai de llet, yuba, salsa de tamarindo i coco  
Mochi de crema catalana i gelat de canyella  
"Conguito"

#### MARIDATGE DE VINS

Hermanos Lurton 2014- *sauvignon blanc* – D.O. Rueda  
Gessamí 2015 - *muscat d'alexandria i chardonay*- D.O. Penedès  
Silencis 2014- *xarel·lo* – D.O. Penedès  
Finca Espolla 2011 - *monestrell i syrah* – D.O. Empordà  
Mas Llunes moscat – *moscatell* – D.O. Empordà

Preu menú: 59,75€

Preu maridatge: 24,75€

el menú degustació el servirem de 13:15h a 15:15h i de 20:15h a 22:15h

### VINS A COPES

Blanc Clot dels Oms - *xarel·lo* (Penedès) 4,75€  
Blanc Hermanos Lurton - *sauvignon blanc* (Rueda) 4,25€  
Blanc Jardín de Lucía - *albariño* (Rías Baixas) 4,75€  
Negre Finca Espolla - *monestrell i syrah* (Empordà) 4,90€  
Negre Pago de los Capellanes joven-*tempranillo* (Rib. Duero) 4,75€  
Negre Luís Cañas Criança - *temp i garnatxa* (Rioja) 4,75€  
Negre Brunus - *garnatxa, carinyena i syrah* (Montsant) 4,75€  
Cava Massana Ràfols Brut Nature - Penedès 5,25€  
Cava Raventós i Blanc Rosat de Nit - Penedès 5,75€

\*els vins poden contenir sulfits

Llista d'al·lèrgens:

1- Ous i derivats	8- Fruita de clofolla
2- Crustacis i derivats	9- Api i derivats
3- Cereals amb gluten	10- Mostassa i derivats
4- Peix i derivats	11- Grans de sèsam i derivats
5- Cacauets i derivats	12- Sulfits en concentració >10mg/kg(SO <sub>2</sub> )
6- Soja i derivats	13- Mol.luscs i derivats
7- Llet i derivats	

pa artesà 1,75€

Els preus inclouen el 10% d'iva