

## La nostra carta

Salmó semi curat i fumat, alvocat, iogurt i alga wakame 16,75€  
Tàrtar de tonyina "Bluefin" salvatge 20,75€  
El nostre ceviche de corball, kalamansi i coco 18,75€  
Sopa de tomàquet, bacallà esqueixat i síndria a la brasa 16,75€  
Foie gras d'ànec micuit, mango caramel·litzat i oli de vainilla 17,75€  
Llagostins en tempura i escuma de curri 19,90€  
Gyozas de l'Empordà, crema de mongetes del ganxet i poma 15,75€  
Pop de roca la brasa, parmentier i "Pimentón de la Vera" 22,50€  
Ous ecològics 63º, crema de ceps i encenalls de pernil de gla 15,50€  
Arròs melós de peix de roca, vieires i vel de gamba 22,50€  
Tataki de tonyina "Bluefin", noodles i fricandó japonès 23,75€  
Vieires, cansalada del coll i patata al curri verd 23,50€  
Corball a la donostiarra amb tocs asiàtics i fons de patata 22,50€  
El nostre bacallà a la llauna amb escopinyes 26,75€  
Steak tàrtar de vaca i els seus contrastos 19,90€  
Llom de vaca madurada a la brasa en "tagliatta" 23,75€  
Presa de porc Duroc de Batallé, tonkatsu i poma 19,90€  
  
Coca de pa, tomàquet i oli d'oliva verge 3,50€

## Formatges

Assortiment de 5 tipus 14,75€

## Temptacions dolces

Tàrtar de síndria, esfera de mango i gelat de taronja sanguina 7,90€  
Cremós de xocolata i cacauet i gelat de xocolata negra 70% 8,90€  
Cheesecake, fruits del bosc i galeta d'espècies 7,90€  
La nostre versió de la pinya coladai granissat de llima kaffir 7,90€

\*Si té al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, avisi'ns.  
Podem oferir-li altres opcions.

## Menú Degustació

(El servim per taula completa)

### MENÚ

Cruixent de iuca i salsa Espinaler  
Salmó semi curat, alvocat, iogurt i wakame  
Musclos en escabetx cítric i llima  
  
Foie gras d'ànec micuit, mango caramel·litzat i oli de vainilla  
  
El nostre ceviche de corball, kalamansi i coco  
  
Llagostins en tempura i escuma de curri  
  
Ou ecològic 63º, crema de ceps i encenalls de pernil d'aglà  
  
Vieires, cansalada del coll i patata al curri verd  
  
Presa de porc Duroc de Batallé, tonkatsu, remolatxa i poma  
  
Tàrtar de síndria, esfera de mango i gelat de taronja sanguina  
  
Cremós de xocolata, cacauet i gianduja  
  
Petit fours  
  
Preu menú 65,75€

El menú degustació el servirem de 13:15h a 14:45h i de 20:15h a 21:30h

## VINS A COPES

Blanc Quinze roures - garnatxa blanca (Empordà) 4,75€  
Blanc Perplejo - verdejo (Rueda) 3,90€  
Blanc Captura de luz - albariño (Rías Baixas) 4,75€  
Negre Finca Espolla - monastrell i syrah (Empordà) 4,90€  
Negre Sileo - garnatxa, samsó (Montsant) 4,90€  
Negre La Montesa - garnatxa negra (Rioja) 4,90€  
Negre Ònra - garnatxa negra, cab.sauv.(Costers del Segre) 4,90€  
Cava Massana Ràfols Brut Nature - (Penedès) 5,75€  
Cava Raventós i Blanc Rosat de Nit - (Penedès) 6,50€

pa artesà 1,75€

Els preus inclouen el 10% d'iva