

Nuestra carta

Salmón semi curado y ahumado, aguacate, yogur y alga wakame 16,75€

Tartar de atún "Bluefin" salvaje 20,75€

Nuestro ceviche de corvina, kalamansi y coco 18,75€

Sopa de tomate, bacalao desmigado y sandía a la brasa 16,75€

Foie gras de pato micuit, mango caramelizado y vainilla 17,75€

Langostinos en tempura y espuma de curry 19,90€

Gyozas de "l'Empordà", crema de judías del "Ganxet" y manzana 15,75€

Pulpo de roca a la brasa, parmentier y "Pimentón de la Vera" 22,50€

Huevo ecológico 63º, crema de boletus y jamón ibérico 15,50€

Arroz meloso de pescado de roca, vieiras y velo de gamba 22,50€

Tataki de atún "Bluefin", noodles y guiso japonés 23,75€

Vieiras, papada de cerdo ibérico y patata al curry verde 23,50€

Corvina a la donostiarra con toques asiáticos y fondo de patata 22,50€

Nuestro bacalao "a la llauna" con berberechos 26,75€

Steak tartar de vaca y sus contrastes 19,90€

Lomo de vaca madurada a la brasa "en tagliatta" 23,75€

Presa de cerdo Duroc "Batalle", tonkatsu y manzana 19,90€

Coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen 3,50€

Quesos

Surtido de 5 quesos 14,75€

Tentaciones dulces

Tartar de sandía, esfera de mango y helado de naranja sanguina 7,90€

Cremoso de chocolate, cacahuete y helado de chocolate 70% 8,90€

Cheesecake, frutos del bosque y galleta de especias 7,90€

Nuestra versión de la piña colada y granizado de lima kaffir 7,90€

*Si tiene alergias o intolerancias alimenticias, avísenos.

Menú Degustación

(Lo servimos por mesa completa)

MENÚ

Crujiente de yuca y salsa Espinaler

Salmón semicurado, aguacate, yogur y wakame

Mejillones en escabeche cítrico de lima y cilantro

Foie gras de pato micuit, mango caramelizado y aceite de vainilla

Nuestro ceviche de corvina, kalamansi y coco

Langostinos en tempura y espuma de curry

Huevo ecológico 63º, crema de boletus y jamón de bellota

Vieiras, papada de cerdo ibérico y patata al curry verde

Presa de cerdo Duroc de "Batallé", tonsaku, remolacha y manzana

Tartar de sandía, esfera de mango y helado de naranja sanguina

Creinoso de cacahuete, chocolate y gianduja

Petit fours

Precio menú 65,75€

El menú de degustación lo servimos de 13:15h a 14:30h y de 20:15h a 21:30h

VINOS A COPAS

Blanco Quinze roures - *garnatxa blanca (Empordà)* 4,75€

Blanco Perplejo - *verdejo (Rueda)* 3,90€

Blanco Captura de luz - *albariño (Rías Baixas)* 4,75€

Tinto Finca Espolla - *monastrell i syrah (Empordà)* 4,90€

Tinto Sileo - *garnatxa, samsó (Montsant)* 4,90€

Tinto La Montesa - *garnacha negra (Rioja Baja)* 4,90€

Tinto 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€

pan artesano 1,75€

Los precios incluyen el 10% de IVA