

### Entrantes fríos

Salmón semicurado con pomelo y cítricos 15,75€  
Tartar de atún rojo y caviar de arenque 16,75€  
Tiradito de corvina, ají y leche de tigre 16,75€  
Foie gras marino, salsa ponzu y nabo daikon 14,50€  
Sashimi de atún rojo, yakitori y sésamo 16,75€  
Foie gras de pato, mango caramelizado y aceite de vainilla 16,75€

### Entrantes calientes

Gyozas del Empurdan con carne de "perol" y manzana 14,75€  
Langostinos en tempura y espuma de curry 15,90€  
Pulpo a la brasa con parmentier ahumado y pimentón 15,75€  
Arroz meloso de cigalas y su velo en carpaccio 15,75€

### Del mar

Tataki de atún rojo, noodles y guisado japonés 19,90€  
Vieiras, panceta, crema de guisantes y patata violeta 18,75€  
Corvina a la Bilbaina con lecho de patata 17,75€  
Rodaballo, puerro encurtido, romesco y asados 19,75€

### Las carnes

Steak tartar de Angus de Girona 18,75€  
"Tagliatta" de buey 18,75 €  
Magret de pato, reducción de oporto y pera traslúcida 17,75€  
Mollejas de cordero, jamón, alcachofas y tupinambo 17,75€  
Carrillera de cerdo ibérico al vino tinto, verduritas y chirivía 17,75€

### Tabla de quesos

Surtido de 5 tipos 12,90€

### Tentaciones dulces

Mochi de yuzu, helado romero y crumble de manzana 7,90€  
Coulant de avellanas y helado de vainilla 8,75€  
Nuestra versión del "Conguito" 7,90 €  
Queso fresco, naranja, chocolate y frambuesas 7,90€  
Secuencia de helados artesanos 7,90€

Solicite información sobre nuestros vinos para los postres.

*Si tiene alergias o intolerancias alimenticias, avísenos.  
Podemos ofrecerle otras opciones.*

### Menú degustación

(Lo servimos por mesa completa)

#### MENÚ

Crujiente de yuca y salsa "Espinaler"  
Mejillón en suspensión de su jugo

Salmón semicurado con pomelo y cítricos  
Sashimi de atún rojo, yakitori y sésamo  
Foie gras marino, salsa ponzu y nabo daikon  
Langostinos en tempura y mayonesa de curry  
Gyozas del Empurdan con carne de "perol" y manzana  
Vieiras, panceta, crema de guisantes y patata violeta  
Magret de pato, reducción de oporto y pera traslúcida  
Mochi de yuzu, helado romero y crumble de manzana  
Nuestra versión del "Conguito"  
Petit fours

Precio menú 59,90€

Les podemos ofrecer el MARIDAJE DE VINOS. Precio 27,75€

El menú de degustación lo serviremos de 13:15h a 15:00h y de 20:15h a 22:00h

### VINOS A COPAS

Blanco Espelt Quinze Roures – *garnatxa blanca (Empordà)* 4,50€  
Blanco Silencis – *xarel·lo (Penedès)* 4,75€  
Blanco Hermanos Lurton – *saubignon blanc (Rueda)* 4,25€  
Tinto Figueró Roble – *tempranillo (Rib.Duero)* 4,75€  
Tinto Luís Cañas Criança – *tempranillo y garnatxa (Rioja)* 4,75€  
Tinto Etna – *nerello mascalese (Sicilia)* 4,90€  
Tinto Finca Espolla – *monastrell y syrah (Empordà)* 4,90€  
Cava Massana Ràfols Brut Nature – *(Penedès)* 5,50€  
Cava Raventós i Blanc Rosat de Nit – *(Penedès)* 5,75€

pan artesano 1,75€  
Los precios incluyen el 10% de iva