

Crudos, curados y semicurados

Caviar Malossol (Riu Amur) lata 30gr 59,90 €
Navajas gallegas Thai 16,90€
Salmón semicurado, emulsión de soja y lima 14,75€
Tartar de atún rojo "bluefin" 16,75€
Sashimi de atún rojo, yakitori y sésamo 16,75€
Nuestro ceviche de corvina, ají y leche de tigre 16,75€
Foie gras de pato, mango caramelizado y aceite de vainilla 16,75€

Entrantes calientes

Langostinos en tempura y espuma de curry 15,90€
Brandada de bacalao y sus contrastes 15,75€
Gyozas de "l'Empordà" de carne de "perol" y manzana 14,75€
Arroz meloso de boletus i queso gouda trufado 17,75€
Pulpo a la brasa, parmentier ahumado y pimentón 17,50€

Mar

Tataki de atún rojo, noodles y guisado japonés 19,90€
Vieiras, panceta, crema de guisantes y patata violeta 18,75€
Corvina sobre fondo de patata y vinagreta asiática 17,90€
Lomo de bacalao, dashi de romesco y verduritas 20,75€

Las carnes

Steak tartar de buey 18,90€
Secreto ibérico, lacado cantonés y crema de boniato 16,75€
"Tagliatta" de buey 18,75€
Tajine de paletilla de cordero lechal y toques marroquíes 22,75€
Magret de pato, costra de té negro y lichis 16,75€
Buey Angus de Nebraska 400gr aprox (2 pers) 24,00€ (p/p)

Quesos

Surtido de 5 quesos 12,90€

Tentaciones dulces

Creoso de cacahuete, chocolate y helado de cacao 7,90€
La creme brulée de vainilla y helado de mandarina 7,90€
Nuestra versión de la piña colada i granizado de jengibre 7,90€
Tatin de pera y helado de yogurt 8,75€
Mochi de yuzu, helado de romero y crumble de manzana 7,90€

Menú degustación

(Lo servimos por mesa completa)

MENÚ

Aperitivos

Salmón semicurado, emulsión de soja y lima
Yogur de foie, jalea de moscatel y crujientes de trigo
Navajas gallegas Thai
Langostinos en tempura y espuma de curry
Gyozas de "l'Empordà" de carne de "perol" y manzana
Tataki de atún rojo, noodles y guisado japonés
Magret de pato, costra de té negro y lichis
Yuzu, romero y manzana verde
Creoso de cacahuete, chocolate y helado de cacao
Petits 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 Quinze roures – *garnatxa blanca (Empordà)* 4,50€
Blanco Perplejo – *verdejo (Rueda)* 3,90€
Blanco Captura de luz – *albariño (Rías Baixas)* 4,50€
Tinto Finca Espolla – *monastrell i syrah (Empordà)* 4,90€
Tinto Sileo – *garnatxa, samsó (Montsant)* 4,75€
Tinto Paco García – *tempranillo, garnatxa negra (Rioja)* 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)* 5,75€

pan artesano 1,75€

Los precios incluyen el 10% de IVA

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