• saps quan comences •

PER COMENÇAR

Pa de massa mare 5
pa, mantega trufada

Pernil ibèric de gla 24
pa de coca amb tomàquet

Gilda matrimoni · 2 un. 6
seitó, anxova, oliva, piparra

Ostra Gouthier nº3 6
llet de tigre, llima

Anchoa 00 · 2 un. 6
anxova del Cantàbric

Ensaladilla russa 9
tonyina, ou, piparra

Carxofes a la brasa · 2 ud. 14
pernil ibèric, sal Maldon

Porro rostit 13
mortadel·la ibèrica, avellanes

Tomàquets amanits de temporada 12
ceba tendra, oove, sal

Stracciatella de burrata 14
tomàquet rostit, festucs

Cabdells amb pollastre i parmesà · 3 un. 12
pollastre cruixent, salsa Cèsar, parmesà

Llagostí cruixent · 4 un. 12
crema de parmesà

Croqueta líquida · un. 3
cua de bou / pernil ibèric / gamba

CRUS

Tiradito de círvia 19
salsa Nikkei, cítrics

Ceviche de llobarro salvatge 18
boniato, choclo, llet de tigre

Sashimi cruixent de tonyina vermella · 2 un. 15
torrada de blat de moro, alvocat, cibulet, sèsam

Steak tàrtar de filet de vedella 19
rovell curat, patata cruixent

Tàrtar de tonyina vermella 22
tonyina, soja, cítrics, guacamole, ceba japonesa

ELS NOSTRES CLÀSSICS

Ous trencats amb llamàntol 23
patata cruixent, reducció de gamba vermella

Bikini trufat de pernil ibèric 16
formatge brie, mantega torrada

Brioix torrat de roast beef 16
provolone, mostassa, mantega torrada

Rigatoni al ragú 16
crema de parmesà / pomodoro i burrata

Fals risotto a la carbonara 18
risoni, guanciale, parmesà, rovell d'ou, pebre negre

Canelons · 2 un. 16
foie, faisà, tòfona negra

Pop a la brasa 26
puré de carbassa, pico de gallo

AL CENTRE

· per compartir ·

Chateaubriand
filet de vedella
amb salsa cafè de París · 300g
42

Turbot salvatge a la brasa
a la bilbaïna · 1kg
70

Mitjana de Nebraska
laminat per compartir
400g · 42 / 800g · 84

Gran milanesa trufada
vedella blanca, ou poché,
ceba, tòfona negra
28

Llobarro de costa
obert per l'esquena · 1kg
65

GUARNICIONS

Patates fregides i pebrots del Padrón / Parmentier de patata / Patata al forn / Alvocat a la brasa / Verdures a la brasa 6

• però no quan acabes •

En cas que tingueu alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, consulteu el nostre personal i us n'informarem.