



R E S T A U R A N T

PICAR Y COMPARTIR

PAN RÚSTICO de trigo sarraceno a la brasa con tomate	6 €
JAMÓN IBÉRICO 100% raza ibérica	16 €
NUESTRAS ANCHOAS AHUMADAS 00 a la mantequilla marina	4,50 /ud €
BOQUERÓN DE PLAYA con pilpil de romesco y perlas de albahaca	4,00 /ud €
ENSALADA DE BOGAVANTE, mango y albahaca helada	19 €
GAZPACHO DE REMOLACHA y anguila con huevas de salmón y nips de sésamo	16 €
	28 €
MACARRONES RALLADOS a la cardenal de bogavante con queso pecorino	S/M €
GAMBA DE PALAMÓS a la brasa	S/M €
OSTRA GILLARDEU Nº2 al natural	5 €
ENSALADA DE TOMATES KM.0 escabechados con ventresca	14 €
VITELLO TONATO DE VACA MADURADA, berenjena ahumada y rúcula	16 €
TARTAR DE TORO, RAIFORT Y GAMBA DE PALAMÓS con caviar	26 €
SABAYON DE PISTACHO Y QUESO DE OVEJA CENDRAT con manzanas asadas, vinagreta de yuzu y crumble de mostaza cítrica	15 €
CROQUETA DE COSTILLA DE CERDO, manzanas y chile chipotle (u.)	5 €
PULPO A FEIRA con patatas "air"	28 €
STEAK TARTAR de ternera con su tuétano a la brasa	19 €

DEL MAR A LA BRASA

TOURNEDÓ DE RAPE A LA BRASA con vinagreta de ajetes tiernos y lima	28 €
LOMO DE BACALAO al "grandi colloni"	26 €
PESCADO DE LONJA a la brasa con verduras KM0.	S/M €

NUESTROS ARROCES

ARROZ DE VERDURAS KM0. con alcachofas y berenjena ahumada	26 €
ARROZ SECO DE BERENJENA y presa ibérica	22 €
ARROZ DE GAMBAS DE PALAMÓS	23 €
ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE "sense feina"	32 €

NUESTRAS CARNES

PALETILLA DE CABRITO a baja temperatura con toque de brasa	
CHULETÓN DE VACA DRY AGED	110/KG €
ENTRECOT DE VACA VIEJA (350gr.)	35 €
SOLOMILLO DE TERNERA	28 €
	30 €

CARNES EXÓTICAS

Nuestras carnes son hechas a la brasa de carbón y se sirven con puré de patatas trufado y en piedra de sal del Himalaya

LOMO ALTO BLACK ANGUS - USA PLATTE VALLEY (300 gr.)	45 €
--	------

90 €

LOMO ALTO CANADIENSE (300 gr.)	40 €
--------------------------------	------

LOMO ALTO URUGUAYO (300 gr.)	35 €
------------------------------	------

POSTRES DE LA CASA

NUESTRO TIRAMISÚ	8 €
------------------	-----

TARTA DE QUESO CREMOSA de mascarpone y Tupí de la Vall de Meranges	8 €
--	-----

LEMON-MANGO PIE, con merengue de yuzu y semi sorbete de tomillo y limón	8 €
---	-----

COPÓN DE FRUTAS IMPREGNADAS con sorbete de vino tinto	8 €
--	-----

LA HORA DEL CHOCOLATE	10 €
-----------------------	------

ANTES DEL FINAL

SELECCIÓN DE QUESOS
ARTESANOS GOURMET

18 €