

MENÚ ARROSSOS & BRASA

MENÚ ARROCES & BRASA

TAPES PER COMPARTIR · TAPAS PARA COMPARTIR

Pernil ibèric i pa eco amb tomàquet de penjar

Jamón ibérico y pan ECO con tomate de colgar

Tartar de tomàquet KMO amb carbassa brasejada i lasques de Parmesà
Tartar de tomate KMO con calabaza braseada y lascas de queso Parmesano

Puntetes de calamar fregides amb allioli d'alga wakame

Puntillitas de calamar fritas con alioli de alga wakame

La bomba de la Barceloneta

La bomba de la Barceloneta

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR) · PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Entrecot de vedella a la brasa, espàrrecs de marge, ceps i tomàquets xerri
Entrecot de ternera a la brasa con espárragos trigueros, boletus y tomates cherry

Llobarro a la brasa acompanyat de cous cous amb tinta de calamar i verdura

Lubina a la brasa acompanyada de cous cous con tinta de calamar y verdura

Paella de marisc al forn de carbó *(varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)*

Paella de marisco al horno de carbón *(variedad Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)*

Arròs de secret ibèric, pop i cigrons *(varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)*

Arroz de secreto ibérico, pulpo y garbanzos *(variedad Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)*

Arròs vegà de verdures de temporada *(varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)*

Arroz vegano de verduras de temporada *(variedad Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)*

Filet de vedella a la brasa amb parmentier de patata trufada, salsa de poma i vi dolç (supl.6€)

Solomillo de ternera con parmentier de patata trufada, salsa de manzana y vino dulce (supl.6€)

Cua de rap a la marinera amb juliana de verdures i cloïsses (supl.6€)

Cola de rape a la marinera con juliana de verduras y almejas (supl.6€)

Arròs caldós de llamàntol (cada 2 persones, supl.6€/persona)

Arroz caldoso de bogavante (cada 2 personas, supl.6€/persona)

LES POSTRES (A ESCOLLIR) · POSTRES (A ELEGIR)

Xocolata 3.0 (Oli d'oliva verge extra i sal grossa)

Chocolate 3.0 (con AOVE y sal gruesa)

Pinya abrassame amb canyella i gelat de coco

Piña abrassame con canela y helado de coco

Crema Catalana de 14 rovells d'ou amb crumble de curry

Crema catalana de 14 yemas de huevo con crumble de curry

34€

Disponible migdia i nit. Tots els nostres preus son en euros i IVA inclòs.

Aquest establiment coneix i aplica les obligacions del Reial Decret sobre la protecció contra els anisakis.

Disponem de cartes amb informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Demaneu més informació al nostre personal.

Disponible mediodía y noche. Todos nuestros precios son en euros e IVA incluido

Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones del Real Decreto sobre la protección contra los anisakis.

Disponemos de cartas con información en materia de alergias e intolerancia alimenticias. Soliciten información a nuestro personal.

CARTA DE SUGGERIMENTS CARTA DE SUGERENCIAS

Pa ecològic amb tomàquet de penjar, oli d'oliva verge extra i sal
Pan ecológico con tomate de colgar, aceite de oliva virgen extra i sal

3

Pernil ibèric de gla tallat a mà
Jamón ibérico de bellota cortado a mano

24

Amanida de pernil d'ànec, poma, avellanes cruixents i vinagreta de figues
Ensalada de jamón de pato, manzana, avellanas crujientes y vinagreta de higos

14

Tomàquet KMO amb salmó fumat, ruca i vinagreta de mostassa antiga
Tomate KMO con salmón ahumado, rúcula y vinagreta de mostaza antigua

13

Tàrtar de tonyina, alvocat, meló, caviar mújol i cítrics
Tartar de atún, aguacate, melón, caviar mújol y cítricos

16

Pasta panciotti farcida d'espàrrecs i mascarpone amb salsa de formatge Idiazábal
Pasta panciotti rellena de espárragos y mascarpone con salsa de queso Idiazábal

14

Graellada de verdures del Parc Agrari amb salsa Romesco
Parrillada de verduras del Parc Agrari con salsa Romesco

12

La nostra crema calenta del dia (pregunti al nostre personal)
Nuestra crema caliente del día (pregunte a nuestro personal)

12

Caneló de foie i bolets amb salsa cremosa de tòfona
Canelón de foie y setas con salsa cremosa de trufa

15

La tradicional paella de marisc

Varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre

La tradicional paella de marisco

Varietat Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro

21

Arròs mar i muntanya amb calamar, botifarra de Perol, escamarlà, bolets i musclos

Varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre

Arroz mar y montaña con calamar, butifarra de Perol, cigala, setas y mejillones

Varietat Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro

21

Arròs caldós de llamàntol (cada 2 persones, preu per persona)

Varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre

Arroz caldoso de bogavante (cada 2 personas, precio por persona)

Varietat Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro

28



Cua de rap a la marinera amb juliana de verdures i cloïsses

Cola de rape a la marinera con juliana de verduras y almejas

26

Pop a la brasa i trinxat de patata amb ceba i pebre vermell de la Vera

Pulpo a la brasa y trinxat de patata con cebolla y pimentón de la Vera

23

Reig a la planxa amb timbal de carbassa, ceba confitada i salsa de safrà

Corvina a la plancha con timbal de calabaza, cebolla confitada y salsa de azafrán

22



Filet de vedella a la brasa amb trompetes de la mort, ceps, puré de patata i salsa de foie

Solomillo de ternera a la brasa con trompetas de la muerte, boletus, puré de patata y salsa de foie

28

Secret ibèric a la brasa amb patates a les fines herbes, salsa de moniato i coco

Secreto ibérico a la brasa con patatas a las finas hierbas, salsa de boniato y coco

22

