

CARTA

¡Compartir es vivir!

JAMÓN IBÉRICO de Bellota	26€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 (3 unidades)	13€
COCA DE CRISTAL con tomate y AOVE	5€
QUESOS AFINADOS de temporada D.O. Cataluña con mermelada de higos	17€
BUÑUELOS DE BACALAO	14€
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (5 unidades)	14€
TOSTADA DE MAÍZ con tataki de atún, aguacate y salsa ponzu	16€
PATATAS BRAVAS duxelle de setas y salsa brava de chorizo	14€

¡Nuestros clásicos!

ENSALADA CÉSAR RENAISSANCE con lascas de parmesano y pollo	17€
BURRATA CON TOMATES CONFITADOS, rúcula, y pesto de pistachos	17€
TARTAR DE SALMÓN con hinojo, apio, mango y kimchi	17€
STEAK TARTAR de vaca ECO con brioche tostado y yema de huevo curada	21€
STRACCIATELLA DE BERENJENA AHUMADA, con escalivada al Jospier y olivada	13€
HUEVOS ECOLÓGICOS ESTRELLADOS con gambas al ajillo y patatas	15€
SPHAGETTI AL "senyoret" con gambas, calamares, mejillones y tomate cassé	17€

Green's Palmer

GAZPACHO DE FRAMBUESA con tartar de remolacha, tofú y frutas silvestres	15€
TARTAR DE TOMATE, con esferas de olivas y pan carasau	14€
ENSALADA TIBIA DE VERDURAS ECO con aceite de hierbas	15€
TOMATES DE PROXIMIDAD aliñados con AOVE arbequina, aguacate, piparras y nuestros encurtidos	15€
VERDURAS DE PROXIMIDAD ecológicas en texturas	15€
PUERROS A BAJA TEMPERATURA con emulsión de sus cenizas, salsa de romesco y ajos negros con miso	16€

Nuestros arroces D.O. Illa de Riu

ARROZ DE GAMBA ROJA	25€
PAELLA DE VERDURAS ecológicas de proximidad	22€
ARROZ DE SECRETO IBÉRICO	24€
FIDEOS "ROSSEJATS" con sepia, mejillones y gambas	24€

Sabor a mar

SALMÓN A LA PLANCHA con cremoso de coliflor y verduras ECO	25€
PULPO A LA BRASA con Parmentier de patata, bolas crujientes de yuca y mojo picón	26€
LUBINA CON PUERROS CONFITADOS y bimi crujiente	28€
CALAMAR A LA PLANCHA con cebolla, patatas confitadas, alioli de ajos asados y perejil	24€

¡Esto va de carnes!

LOMO ALTO DE ANGUS Uruguay	35€
SOLOMILLO de vaca	30€
T-BONE al Josper	34€
CARRÉ DE CORDERO	32€

*Nuestras carnes van acompañadas de patatas fritas y piquillos



...y para endulzarte

FRUTA DE TEMPORADA con sorbete de maracuyá	8€
CREMOSO DE CHOCOLATE con brownie, espuma de Baileys, crumbel de Bretona y toffee salado	7€
TATIN DE MANZANA con hojaldre y helado de vainilla	7€
TARTA DE QUESO DE CABRA con sorbete de fresas	7€
BORRACHITO AL RON, quemado con crema de fruta de la pasión, frutos rojos y sopa de chocolate blanco	7€
ESPUMA DE COCO con piña osmosis, granizado de menta, crema de limón, yogurt griego y sorbete de limón verde	7€

