

Els nostres peixos

- Pop roquer a la brasa, patata violeta al morter tofonada, allioli d'all negre i galeta d'arròs 19,50€
- Llobarro a la brasa, cremós de tomàquet semi-sec, textures d'oliva negra i emulsió de pinyons torrats 24,00€
- Morro de bacallà confitat en crosta de trompetes de la mort, romesco d'espínacs i nous amb espàrrecs blancs a la brasa 21,00€
- Gambes vermelles amb suquet de curri de Madras, coco, ceba morada i sèsam s/m

Les nostres carns

- Timbal cruixent de peus de porc, cremós de ceps, carxofes i cebetes glacejades al vi del Padrí 18,50€
- Estatlla de cabrit desossada, patata emmascarada, col Kale i formatge curat d'ovella 26,00€
- Magret d'ànec marinat al miso amb mandarina, poma verda i remolatxa 19,00€
- Steaktàrtar de vedella elaborat a la sala 24,50€
- Entrecot de vedella (500 gr) a la brasa, escalivats i salsa Perigord 32,00€

Servei de pa i aigua 2,50€/ persona

MENÚ DEGUSTACIÓ. Prèvia Reserva 72,00€
El menú es servirà per a taules complertes (Begudes no incloses)
Màxima hora de comanda a les 13:45 i a les 21:30

10% IVA no inclòs

***Si teniu algun tipus d'al.lèrgia i/o intolerància
si us plau indiqueu-ho a les persones que us atenen.***