

Nuestros pescados

-Pulpo de roca, patata al mortero y emulsión de mojo picón	25,50€
-Pescado salvaje de nuestras lonjas con guarnición de temporada	s/m
-Lomo de bacalao Barquero con texturas de tomate, alga nori y espinacas	26,50€
-Tataki de salmón con naranja, cremoso de aguacate y sus huevas	23,00€
-Calamar de costa a la brasa con tallarines de calabacín y pesto de almendras	22,00€

Nuestras carnes

-Cochinillo crujiente con chirivía y ensalada de hinojo y manzana	25,00€
-Paletilla de cabrito deshuesada con trinxat de la Cerdaña, queso de cabra y guancial crujiente	29,00€
-Conejo deshuesado con su paté a la catalana	22,00€
-Steaktártar de ternera elaborado a la sala	27,00€
-Timbal de rabo de ternera del Pirineo con cremoso de moniato y verduritas	24,00€
-Solomillo de ternera a la brasa con parmentier trufada, foie y setas	26,00€

Servicio de pan y agua	3,00€/ persona
------------------------	----------------

MENÚ DEGUSTACIÓN. Previa Reserva	72,00€
El menú se servirá por mesas completas	(Bebida no incluida)

Hora límite de comanda a las 13:45 y 21:30

10% IVA no incluido

*Si tiene algun tipo de alergia y/o intolerancia
Por favor indíquelo a les personas que les atienden.*