

CARTA

SOLS DE NIT

ENTRANTS FREDS

Salmó d'Alaska, llet de tigre de xili panca i ceba morada	19,00€
Tataki de tonyina marinada en kabayaki, mojo roig canari agredolç i celeri trufat	17,00€
Ensalada de burrata, granissat de salmorejo i pernil ibèric	14,00€
Espàrrec blanc confitat, crema de safrà, alga còdium i textura de pamesà	18,00€

ENTRANTS CALENTS

Polp amb parmentier de creïlla, oli i arena de pebre roig	19,00€
Foie, poma caramel·litzada, gerds i avellana	21,00€
Falsa lasanya cruixent de secret ibèric i beixamel de coco	15,00€
Taquets de costella de vaca, figues confitades i polenta	14,00€

PEIXOS

Bacallà a la brasa, bilbaïna agredolça de pistatxos i tirabeques	21,00€
Galta de tonyina a la milanesa amb reducció de vi negre, cúrcuma i tomaca agredolça	24,00€
Rèmol al josper, beurre blanc cítrica i verduretes glacejades	25,00€

CARNS

Sobrecostella de vaca madurada al josper en el seu suc amb piparres, daus de carabassa caramel·litzada i creïlles tallades a rodanxes	26,00€
Garreta de corder en el seu suc, amarenes, escalunyes glacejades i tronquets de porro	28,00€
Presa ibèrica amb crosta de pistatxos, espècies i puré de creïlles	23,00€

ARROSSOS SECS

MÍNIM PER A DOS PERSONES*

Paella típica valenciana	19,00€
Senyoret de marisc amb sepionet, allistat i gambots	20,50€
Arròs de perdiu, foie i cols	22,00€
Arròs de llamàntol i sèpia	25,00€

ARROSSOS MELOSOS

MÍNIM PER A DOS PERSONES*

Arròs d'ànec amb boletus	20,00€
Arròs melós de llamàntol i sèpia	25,00€

POSTRES

Pastís de 4 formatges, coulis de fruits rojos i arena d'ametla	7,50€
Coulant de xocolata negra, amb interior líquid de xocolata blanc i gelat de xocolata amb violeta	8,00€
Tatin de poma al josper amb gelat de torró d'ametla	7,50€
Lemon Pie de mango i fruita de la passió	7,50€

SERVICI DE PA	2,00€
---------------	-------

*Preu dels arrossos per persona

MENÚ DEGUSTACIÓ

SOLS DE NIT

Salmó d'Alaska, llet de tigre de xili panca i ceba morada

Polp amb parmentier de creïlla, oli i arena de pebre roig

Foie, poma caramel·litzada, gerds i avellana

Bacallà a la brasa, bilbaïna agredolça de pistatxos i tirabeques

Presa ibèrica, crosta de llavors i puré de creïlles

Prepostres: Daiquiri de iuzu en desconstrucció, mandarina i poma verda

Lemon Pie de fruita de la passió i mango amb gelat de llima i alfàbega

68€

IVA inclòs. Primer servici pa inclòs. Begudes no incloses

Servici de maridatge

Degustació de vins per a acompanyar el nostre menú

15€

EXPERIÈNCIA MEDITERRÀNIA

A MIGDIA: Trie 2 entrants + 1 plat principal + 1 postre

ENTRANTS FREDS

Salmó d'Alaska, llet de tigre de xili panca i ceba morada

Tataki de tonyina marinada en kabayaki, mojo roig canari agredolç i celeri trufat

Ensalada de burrata, granissat de salmorejo i pernil ibèric

Espàrrec blanc confitat, crema de safrà, alga còdium i textura de pamesà

ENTRANTS CALENTS

Polp amb parmentier de creïlla, oli i arena de pebre roig

Foie, poma caramel·litzada, gerds i avellana

Falsa lasanya cruixent de secret ibèric i beixamel de coco

Taquets de costella de vaca, figues confitades i polenta

PLATS PRINCIPALS

Bacallà a la brasa, bilbaïna agredolça de pistatxos i tirabeques

Presa ibèrica, crosta de pistatxos, espècies i puré de creïlles

Paella típica valenciana

Arròs d'ànec amb boletus

POSTRES

Pastís de 4 formatges, coulis de fruits rojos i arena d'ametla

Coulant de xocolata negra, amb interior líquid de xocolata blanc i gelat de xocolata amb violeta

Tatin de poma al josper amb gelat de torró d'ametla

Lemon Pie de mango i fruita de la passió

44€

IVA inclòs. Primer servici pa inclòs. Begudes no incloses.

*Arròs mínim per a dos persones

EXPERIÈNCIA CANTÀBRICA

A MIGDIA: Trie 2 entrants + 1 plat principal + 1 postre

ENTRANTS FREDS

Salmó d'Alaska, llet de tigre de xili panca i ceba morada

Tataki de tonyina marinada en kabayaki, mojo roig canari agredolç i celeri trufat

Ensalada de burrata, granissat de salmorejo i pernil ibèric

Espàrrec blanc confitat, crema de safrà, alga còdium i textura de pamesà

ENTRANTS CALENTS

Polp amb parmentier de creïlla, oli i arena de pebre roig

Foie, poma caramel·litzada, gerds i avellana

Falsa lasanya cruixent de secret ibèric i beixamel de coco

Taquets de costella de vaca, figues confitades i polenta

PLATS PRINCIPALS

Galta de tonyina a la milanesa amb reducció de vi negre, cúrcuma i tomaca agredolça

Sobrecostella de vaca madurada al josper en el seu suc amb piparres, daus de carabassa caramel·litzada i creïlles tallades a rodanxes

Senyoret de marisc amb sepionet, allistat i gambots

POSTRES

Pastís de 4 formatges, coulis de fruits rojos i arena d'ametla

Coulant de xocolata negra, amb interior líquid de xocolata blanc i gelat de xocolata amb violeta

Tatin de poma al josper amb gelat de torró d'ametla

Lemon Pie de mango i fruita de la passió

49€

IVA inclòs. Primer servici pa inclòs. Begudes no incloses.

*Arròs mínim per a dos persones

EXPERIÈNCIA ATLÀNTICA

A MIGDIA: Trie 2 entrants + 1 plat principal + 1 postre

ENTRANTS FREDS

Salmó d'Alaska, llet de tigre de xili panca i ceba morada

Tataki de tonyina marinada en kabayaki, mojo roig canari agredolç i celeri trufat

Ensalada de burrata, granissat de salmorejo i pernil ibèric

Espàrrec blanc confitat, crema de safrà, alga còdium i textura de pamesà

ENTRANTS CALENTS

Polp amb parmentier de creïlla, oli i arena de pebre roig

Foie, poma caramel·litzada, gerds i avellana

Falsa lasanya cruixent de secret ibèric i beixamel de coco

Taquets de costella de vaca, figues confitades i polenta

PLATS PRINCIPALS

Rèmol al josper, beurre blanc cítrica i verduretes glacejades

Arròs de llamàntol i sépia (sec o melós)*

Arròs sec de llamàntol*

Arròs sec de perdiu, foie i cols*

Garrete de corder

POSTRES

Pastís de 4 formatges, coulis de fruits rojos i arena d'ametla

Coulant de xocolata negra, amb interior líquid de xocolata blanc i gelat de xocolata amb violeta

Tatin de poma al josper amb gelat de torró d'ametla

Lemon Pie de mango i fruita de la passió

53€

IVA inclòs. Primer servici pa inclòs. Begudes no incloses.

*Arròs mínim per a dos persones

MENÚ VEGETARIÀ

ENTRANTS

Ensalada de burrata, granissat de salmorejo i albergínia rostida

Espàrrec blanc confitat, crema de safrà, alga còdium i textura de parmesà

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós de bolets i verdures

POSTRE

Lemon Pie de mango i fruita de la passió

44€

IVA inclòs. Primer servici pa inclòs. Begudes no incloses.

MENÚ INFANTIL

Trie 1 plat principal | Fins als 12 anys

ENTRANTS

Plat combinat d'estics de mozzarella, croqueta de pernil i pit de pollastre cruixent amb salsa barbacoa

PLAT PRINCIPAL

Hamburguesa de vedella en pa brioix

Lasanya

POSTRE

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

27€

IVA inclòs. Primer servici pa inclòs. Begudes no incloses.