

A VISTA

Barra i Fogons

Mundo salado:

- Pan a la brasa con tomate de colgar (Unidad) (5,13)	2,00
- Pan a la brasa con mantequilla ahumada (Unidad) (5, 7, 13)	2,00
- Degustación de aceites.	3,00
- Anchoas del Cantábrico 00 (4 unidades) (10)	10,50
- Gildas braseadas (10, 13)	4,50
- Jamón Ibérico	20,00
- Buñuelo de Butifarra negra con “allioli” de membrillo (4 unidades) (5, 6, 13)	11,00
- Ensaladilla Rusa de boniato, mayonesa de encurtidos y ventresca de atún. (5, 6, 10, 13)	8,50
- Burrata, escalivados, cebolla encurtida, pipas de calabaza y salsa romesco (4, 5, 7, 12,13)	14,00
- Tiradito de salmo con emulsión de jalapeño, uva y yogur (7, 9, 10, 13)	16,00
- Arroz de Trufa. (7)	20,00
- Callos con “cap i pota” (13)	15,00
- Corvina con cremoso de raíces y bimi. (10, 13)	21,00
- Magret de pato con cremoso de boniato y setas de temporada. (7, 13)	22,00
- Paletilla de cordero baja temperatura y calabaza a la morisca. (7,13)	23,00
- Solomillo de ternera, salsa de foie y patatas salteadas. (7, 13)	25,00

Mundo dulce:

- Lemon Pie (5, 6, 7)	8.00
- Coulant de frutos secos con helado de leche fresca. (2, 6, 7)	8.00
- Corte de helado de turrón y crema de chocolate. (4 , 6, 7)	8,00
- Tarta de queso con coulis de cassis. (5, 6, 7)	8,00

*** Consulta nuestros alérgenos si tienes dudas, casi todos nuestros platos se pueden adaptar para intolerancias y alergias.**

A VISTA

Barra i Fogons

Món salat:

- Pa a la brasa amb tomàquet de penjar (Unitat) (5,13)	2,00
- Pa a la brasa amb mantega fumada (Unitat) (5, 7, 13)	2,00
- Degustació d'olis	3,00
- Anxoves del Cantàbric 00 (4 unidades) (10)	10,50
- Gildas braseadas (10, 13)	4,50
- Pernil Ibèric	20,00
- Bunyol de butifarra negre amb allioli de codony (4 unidades) (5, 6, 13)	11,00
- Amanida Rusa de moniato, maionesa d' envinagrats i ventresca de tonyina. (5, 6, 10, 13)	8,50
- Burrata esparracada, escalivats, ceba encurtida, pipas de carbassa i romesco (5, 4, 7,12,13)	14,00
- Tiradito de salmó amb emulsió de jalapeño, raïm i yogur (7, 9, 10, 13)	16,00
- Arrós de tòfona. (7)	20,00
- Callos amb "cap i pota" y piparra. (13)	15,00
- Corball amb cremós d'arrels i bimi. (10, 13)	21,00
- Magret d'anec amb cremós de moniato i bolets de temporada. (7, 13)	22,00
- Espatlla de xai a baixa temperatura i carbassa a la morisca. (7,13)	23,00
- Filet de vedella, salsa de foie i patates saltejades. (7, 13)	25,00

Món dolç:

- Lemon Pie (5, 6, 7)	8,00
- Coulant de fruits secs amb gelat de llet fresca. (4, 6, 7)	8,00
- Tall de gelat de torró amb salsa de xocolata . (4, 5, 6, 7)	8,00
- Pastís de formatge amb coulis de cassis (5, 6, 7)	8,00

*** Consulta els nostres al·lèrgens si tens dubtes, gairebé tots els nostres plats es poden adaptar per a intoleràncies i al·lèrgies.**

A VISTA

Barra i Fogons

Salted World:

- Grilled bread with hanging tomatoes (1 unit) (5, 13)	2,00
- Grilled bread with smoked butter (1 unit) (5,7, 13)	2,00
- Cantabrian anchovies 00 (4 unit) (10)	10,50
- Grilled "Gilda" (10, 13)	4,50
- Iberian ham	20,00
- Black sausage fritter with quince jelly mayonnaise (4 unit). (5, 6, 13)	11,00
- Sweet potato salad, pickle mayonnaise and tuna belly. (5, 6, 10, 13)	8.50
- Roasted burrata, smoked eggplant, roasted pepper, onion and romesco sauce. (5, 4, 7,12,13)	14,00
- Salmon "Tiradito" with jalapeño emulsion, grapes and yogurt (7, 9, 10, 13)	16,00
- Truffle rice. (7,13)	20,00
- "Callos and cap i pota" and "piparra" . (13)	15,00
- Grilled croaker with creamy roots and tenderstem broccoli. (10,13)	21.00
- Duck breast, with creamy sweet potato and season mushrooms. (7, 13)	22,00
- Low-temperature lamb shoulder and spiced pumpkin (7,13)	25,00
- Beef tenderloin, "foie" sauce and sautéed potatoes. (13, 7)	25,00

Sweet World:

- Lemon Pie (5, 6, 7)	8.00
- Nuts coulant with fresh milk ice cream. (4, 6, 7)	8.00
- Nougat icecream in angel bread with chocolate (4, 5, 6, 7)	8,00
- Cheese cake with cassis coulise. (5, 6, 7)	8,00

- **For any question, please check out our allergens, almost all our dishes can be adapted for intolerances and allergies**