

PRIMEROS

Coca de jamón ibérico, higos y tomate concasse

Coca de pernil ibèric, figues i tomàquet concassé

Coca with Iberian ham, figs and tomato concassé

Cremoso de boniato con huevo a baja temperatura, verduritas y aceite de vainilla

Cremós de moniato amb ou a baixa temperatura, verduretes i oli de vainilla

Sweet potato purée with low-temperature egg, baby vegetables and vanilla oil

Ensalada de escarola, ventresca de atún, tomate seco, cebolla morada y vinagreta de oliva negra

Amanida d'escarola, ventresca de tonyina, tomàquet sec, ceba morada i vinagreta d'oliva negra

Endive salad with tuna belly, sun-dried tomato, red onion and black olive vinaigrette

Steak tartar de vaca madurada, encurtidos y hueso (Supl. +5 €)

Steak tàrtar de vaca madurada, encurtits i os

Aged beef steak tartare, pickles and marrow

SEGUNDOS

Cazuela de fricandó con dados de patata

Cassola de fricandó amb daus de patata

Fricandó casserole with diced potatoes

Merluza en suquet vegetal con patatas, bimi y espárragos

Lluç amb suquet vegetal, patates, bimi i espàrrecs

Hake in a vegetable suquet with potatoes, tenderstem broccoli and asparagus

Tataki de ternera con berenjena lacada en soja y miel, Ras El Hanout y padrón

Tataki de vedella amb albergínia lacada amb soja i mel, Ras El Hanout i pebrots del Padró

Beef tataki with soy and honey-glazed aubergine, Ras El Hanout and Padrón peppers

Solomillo de vaca madurada 30-45 días con parmentier y foie (Supl. +8€)

Filet de vedella madurat 30-45 dies amb parmentier i foie

30-45 day aged beef tenderloin with parmentier and foie

POSTRES

Espuma de maracuyá con fresas marinadas en vinagre agridulce

Escuma de maracujà amb maduixes marinades en vinagre agredolç

Passion fruit espuma with strawberries marinated in sweet and sour vinegar

Flan de calabaza

Flam de carbassa

Pumpkin flan

Pastelería del día

Pâtisserie del dia

Pastry of the day

Coulant de avellana en ramequín (8 mins.) (Supl. +5 €)

Coulant d'avellana en ramequí

Hazelnut coulant in ramekin



ALÉRGENOS

ALÈRGENS

AL-LEGENS

