

## DELICAT

- Jamón ibérico de bellota /22€
- Tabla de quesos – vaca -oveja- cabra /13€
- Sardina ahumada sobre pan de cristal /4€
- Terrina de parfait de foie – pan de brioche /19€
- Pan de coca con tomate /3,50€

## TARTAR - CARPACCIO

- Steak Tartar clásico / 25€
- Tartar de atún rojo – aceite de avellana / 22€
- Tartar de salmón y lubina /19€
- Veggie tartar de verduritas /14€
- Carpaccio de nuez de vieira /19€

## GAZPACHO - CREMA

- Gazpacho con tropezones de melón y arroz rojo /11€
- Sling de zanahoria Nelson – chantilly crumble de mostaza /11€

## ENSALADA

- Ventresca de atún – tomate- cebolleta – aceituna negra /16€
- Burrata – Pancetta – Pecorino – trocadero /15€
- Quinoa y bulgur– garbanzo Pedrosillano – mango – almendra /14€
- Panaché de verduras vapor – vinagreta de naranja sanguina /14€
- Orecchiette e fagioli – bacalao esqueixado /14€

## CARNE

- Hamburguesa de ternera Waldorf o Plant Based /19€
- Burrito tres carnes – pico de gallo – cilantro y lima /19€
- Bakso ayam – albóndigas de pollo – Kacang sambal /17€
- Costillas de cerdo ibérico lacadas con Jamaican Jerk /18€
- Solomillo a la plancha con patata gratin – jugo de romero /24€

## PESCADO

- Flan de rodaballo – salsa citrica y caviar de lumpo /19€
- Thai curry de gambas – jasmin rice /20€
- Otak – Otak de corvina – saté de cacahuete /19€
- Bahn Xèo – Vietnamese crab crepe /18€

## DULCE

- Tarta Tatin /7€
- Mel i mató con frutos secos / 7€
- Bombón ganache antillesa /7€
- Revani borracho / 7€
- Terrina de helado B&J's / 7€
- Tartaleta de ciruelas / 7€

Servei de pa 1'50€

Iva incl. (disposem d'informació per a persones al·lèrgiques o amb intoleràncies)