



## Delicat

Pa soufflée -Pernil ibèric de gla / 23 €  
Taula de formatges - vaca -ovella- cabra / 14€  
Sardina fumada en pa de vidre / u. 4€  
Terrina de parfet de foie - brioix / 20€  
Pa de coca amb tomàquet / 3,50€

## Tàrtar

Steak Tàrtar clàssic / 25€  
Tàrtar de tonyina vermella / 22€  
Duo tàrtar de salmó i llobarro / 19€  
Vegan tàrtar de tomàquet/ 14€

## Gaspatxo – Crema

Gaspatxo amb candi de remolatxa i mandarina / 12€  
Crema Dubarry - fragàncies de tuber / 13€  
Vichyssoise d'espàrrec blanc - illa flotant d'alfàbrega / 13€

## Amanida

Ventresca de tonyina - tomàquet- ceba tendra - oliva negra / 16€  
Tomàquet-burrata - rocola - croissant de pesto rosso / 15€  
Llentia beluga - poma - ametlla - 5 espècies - pa de pita / 14€  
Cèsar - Batavia - pollastre brasejat - Pecori / 16€

## Pasta

Rigatte - cremós de Parma - cansalada / 15€

## Carn

Hamburguesa de vedella Waldorf o Plant Based / 19€  
Burrito tres carns - bec de gall - coriandre i llima / 19€  
Coca -pollastre tajini -tzatziki -xicharrón/ 18€  
Pork Ribs ibèric lacada - puré de carbassa / 19€  
Filet de vedella - suc de romaní - patata Macaire / 26€

## Peix

Dariola de turbot - salsa citrica i caviar de lumpo / 19€  
Thai curri de peix i gambes - jasmin rice / 20€  
Otak - Otak de corbina - saté de cacauet / 19€  
Pissalardiere - ceba caramel·litzada - St Pedro - tàperes / 21€

## Dolç

Pastís Tatin /7€  
Mel i mató amb fruits secs / 7€  
Mousse de xocolata Equador / 7€  
Baklava de pistatxo / 7€  
Terrina de gelat B&J's / 7€  
Tartaleta de prunes crema de Mirabelle/ 7€

Servei de pa 2,00 € Iva incl.  
(disposem d'informació llistat d'al·lèrgens)