



“EXPERIENCES AROUND FOOD, MUSIC AND DRINKS”

Júlia Podall i Cerdà,

La joven chef, procedente del Basque Culinary Center, ha creado una carta de platos de influencia vasco-catalana, pensada para compartir. Una original reinterpretación de las recetas tradicionales de ambas cocinas que presenta con elegancia.

Aperitivo de bienvenida

Gazpacho de melón

Aperitivos

Delicias de foie con anchoa sobre tosta de manzana verde 🐟

8,50 €

Dumplings de gamba de Palamós con verduritas (unidad) 🐟 🍄 🍌 🍌

3,50 €

Bao de langostino crujiente con salsa sriracha (unidad) 🍷 🐟 🌿

4,80 €

Croquetas artesanas del día
Boletus, bacalao, chipirón, pollo y gamba (unidad) 🍷 🌿 🍌

3,50 €

Platillos de siempre

Tosta de hummus de garbanzo con verduras encurtidas 🌿 🍌

7,50 €

Ensalada de solomillo de atún de Barbate en aceite de oliva virgen con tomates de nuestro huerto y cebolla de Figueras 🐟

10,50 €

Surtido de quesos afinados de cuatro continentes 🍷 🌿

12,50 €

Jamón de bellota ibérico cortado a mano. Premium homenaje J. Llorens (60 g)

13,50 €

Tataki de atún rojo

🍌 🐟 🍄 🍷 🍌

12,50 €

Filete de ternera del Pirineo con piquillos

14,50 €

Steak tartar de ternera Km 0 🍄 🍷

14,50 €

Platillos de autor, recomendación de la chef

Burrata con mejillones del norte en escabeche 🐟 🍷

12,50 €

Dados de atún rojo marinados con sandía y almendra garrapiñada

🍄 🍌 🍌 🐟

12,90 €

Canelón de calabacín, con brandada de bacalao y dados de manzana

🐟 🍷

12,50 €

Ravioli wanton de carrillera de cerdo con crema de boletus, caldo de carne y mermelada de naranja 🌿 🍷

13,90 €

Pulpo con txistorra sobre espuma de patata 🐟 🍷

12,90 €

Canelón de pato gratinado con trompetas de la muerte 🌿 🍷

14,50 €

Postres caseros de Júlia

Pastel de queso con galleta y frutos del bosque 🍷 🍌 🌿

7,00 €

Trufas de chocolate (unidad) 🍷

2,50 €

Tiramisú 🍷 🌿 🍌

7,00 €

Crema pastelera con frutos rojos 🍷 🍌

7,00 €

🌿 Cereal 🐟 Pescado 🍷 Leche 🍌 Apio

🍌 Huevo 🍄 Soja 🍷 Mostaza 🍌 Sésamo

🍌 Frutos secos 🍌 Cacahuete

Servicio de mesa 3,00 € / IVA incluido

Vinos y cavas

	Copa	Botella
Tinto		
Beronia Crianza Rioja	4,00 €	20,00 €
Beronia Crianza Edición Limitada Rioja	5,00 €	25,00 €
Beronia Reserva Rioja	5,00 €	25,00 €
Beronia Viñas Viejas - Rioja	-	30,00 €
Beronia 198 Barricas Rioja	-	50,00 €
Dominio Fournier Crianza Ribera del Duero	-	35,00 €

	Copa	Botella
Blanco		
Beronia Verdejo - Rueda	4,00 €	20,00 €
Viñas de Vero Chardonnay - Somontano	4,20 €	22,00 €
Viñas de Vero Gewürztraminer - Somontano	4,20 €	22,00 €
Viñas de Vero Clarión - Somontano	-	32,00 €
Lusco - Rías Baixas	-	30,00 €
Pazo Piñeiro	-	50,00 €

	Copa	Botella
Rosado		
Viñas de Vero Pinot Noir Rosado Somontano	4,00 €	20,00 €
Alegra Rose Rioja	-	35,00 €

	Copa	Botella
Cava & Champagne		
Vilarnau Brut Reserva	5,00 €	25,00 €
Vilarnau Rosé Delicat Reserva	5,00 €	25,00 €
Albert de Vilarnau Chardonnay		50,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial		80,00 €

Servicio de mesa 3,00 € / IVA incluido