














“ EXPERIENCES AROUND FOOD, MUSIC AND DRINKS ”













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 € |

**INTOLERANCIAS /
ALÉRGENOS**

Servicio de mesa 3,00 € / IVA incluido

 Cereal  Pescado  Leche  Apio  Huevo  Soja  Mostaza  Cacahuete  Frutos secos  Sésamo















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.










juliatodallierda



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 <i>boletus</i> , 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 € |

INTOLERANCIAS / ALÉRGENOS

 Cereal  Pescado  Leche  Apio  Huevo  Soja  Mostaza  Cacahuete  Frutos secos  Sésamo

Servicio de mesa 3,00 € / IVA incluido

Vinos y cavas



| Negro | <u>Copa</u> | <u>Botella</u> |
|---|-------------|----------------|
| 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 € |

| Blanco | <u>Copa</u> | <u>Botella</u> |
|--|-------------|----------------|
| 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 € |

| Rosado | <u>Copa</u> | <u>Botella</u> |
|---|-------------|----------------|
| Viñas de Vero Pinot Noir Rosado - Somontano | 4,00 € | 20,00 € |
| Alegra Rose - Rioja | | 35,00 € |

| Cava & Champagne | <u>Copa</u> | <u>Botella</u> |
|-------------------------------|-------------|----------------|
| 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 € |