

Àpats

QUATTROS

AMANIDES · ENSALADAS

- Amanida amb formatge de cabra fresc i vinagreta de fruites vermelles · 8,70
Ensalada con queso de cabra fresco y vinagreta de frutos rojos
- Gemmes d'espàrrecs amb vinagreta de pernil ibèric · 11,90
Yemas de espárragos con vinagreta de jamón ibérico
- Tomàquet, mozzarella i alfàbrega · 7,20
Tomate, mozzarella y albahaca
- Amanida tèbia de gamba i pernil ibèric amb vinagreta de pinyons · 8,90
Ensalada tibia de gamba y jamón ibérico con vinagreta de piñones

ENTRANTS · ENTRANTES

- Arròs cremós de gorgonzola i nous · 10,90
Arroz cremoso de gorgonzola y nueces
- Carpaccio de bacallà amb tomàquet ratllat i olivada · 9,60
Carpaccio de bacalao con tomate rallado y olivada
- Carpaccio de vedella wagyu amb Grana Padano i pebres · 10,50
Carpaccio de ternera wagyu con Grana Padano y pimientos
- Carpaccio de carbassó amb Grana Padano i pebres · 8,40
Carpaccio de calabacín con Grana Padano y pimientos
- Carpaccio de gamba blanca amb oli del seu cap i pinyons · 10,90
Carpaccio de gamba blanca con aceite de su cabeza y piñones
- Canelons cruixents de brandada de bacallà amb sèsam · 9,90
Canelones crujientes de brandada de bacalao con sésamo
- Canelons de cua de bou amb beixamel de ceps · 9,90
Canelones de rabo de buey con bechamel de *boletus edulis*

PER A COMPARTIR · PARA COMPARTIR

- Musclos al vapor · 7,90
Mejillones al vapor
- Formatges artesans Sant Gil d'Albió (Tarragona) amb confitures casolanes · 1: 12,50 - 1/2: 8,00
Quesos artesanos Sant Gil d'Albió (Tarragona) con confituras caseras
- Pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet · 1: 18,00 - 1/2: 11,50
Jamón ibérico con pan de coca y tomate
- Daus de salmó fumat a casa amb salsa tàrtara · 8,50
Dados de salmón ahumado en casa con salsa tártara
- Anxoves del Cantàbric · 11,25
Anchoas del Cantábrico
- Pastís fred d'escòrpora · 7,80
Pastel frío de cabracho
- Paté de campanya fet a casa · 7,80
Paté de campaña hecho en casa
- Foie mi-cuit amb confitures casolanes · 12,90
Foie mi-cuit con confituras caseras
- Milfulls de foie a la planxa i poma caramel·litzada · 11,50
Milhojas de foie a la plancha y manzana caramelizada
- El nostre tàrtar de dos salmons · 10,90
Salmó fresc, salmó fumat i marinat a casa, suc de llima, sake, mirim, tàperes i cogombre
Nuestro tartar de dos salmones
Salmón fresco, salmón ahumado y marinado en casa, zumo de lima, sake, mirim, alcaparras y pepino
- El nostre tàrtar de tonyina · 10,90
amb cogombre, sèsam i soia
Nuestro tartar de atún
con pepino, sésamo y soja
- El nostre *steak tartar* · 14,80
amb rovell d'ou, salsa Perrins, tàperes, cogombre, brandi i tabasco
Nuestro *steak tartar*
con yema de huevo, salsa Perrins, alcaparras, pepino, brandi y tabasco
- Pota de pop a la brasa sobre parmentier de patata i pebre vermell dolç i picant · 16,30
Pata de pulpo a la brasa sobre parmentier de patata y pimentón dulce y picante

PEIXOS · PESCADOS

- Tataki de tonyina i verdura en tempura · 12,90
Tataki de atún y verduras en tempura
- Llom de tonyina amb sèsam a la brasa i verdura en tempura · 12,90
Lomo de atún con sésamo a la brasa y verdura en tempura
- Salmó amb crema de castanya · 14,70
Salmón con crema de castaña
- Salmó en papillota cruixent i verduretes · 14,20
Salmón en papillote crujiente y verduritas
- Llom de bacallà gratinat amb allioli sobre crema de pèsols al xerès · 13,60
Lomo de bacalao gratinado con alioli sobre crema de guisantes al jerez
- Llom de bacallà confitat amb canyella i taronja sobre parmentier de patata · 13,60
Lomo de bacalao confitado con canela y naranja sobre parmentier de patata

CARNS · CARNES

- Entrecot de vedella a la brasa amb patata i tomàquet al caliu · 13,90
Entrecot de ternera a la brasa con patata y tomate al rescoldo
- Karubi de vedella wagyu i verdura amb salsa teriyaki · 16,90
Karubi de ternera wagyu y verdura con salsa teriyaki
- "Secreto" ibèric amb verdura en tempura · 12,30
Secreto ibérico con verdura en tempura
- Magret d'ànec amb salsa d'albercocs deshidratats i vi dolç amb poma caramel·litzada · 14,90
Magret de pato con salsa de albaricoques deshidratados y vino dulce con manzana caramelizada
- Cuixa d'ànec amb salsa de mostassa a l'antiga i parmentier de patata violeta · 13,70
Muslo de pato con salsa de mostaza a la antigua y parmentier de patata violeta
- Terrina de garrí amb salsa de castanya · 13,40
Tarrina de cochinitillo con salsa de castaña
- Espatlla de cabrit en dues coccions al vi blanc sobre patata confitada al romaní · 18,20
Espalda de cabrito en dos cocciones al vino blanco sobre patata confitada al romero

HAMBURGUESES · HAMBURGUESAS

- Hamburguesa de "secreto" ibèric · 11,50
amb manxego, pernil ibèric, xips casolanes i amanida
Hamburguesa de secreto ibérico
con manchego, jamón ibérico, chips caseros y ensalada
- Hamburguesa de vedella wagyu · 11,50
amb cheddar, ceba caramel·litzada, ou, xips casolanes i amanida
Hamburguesa de ternera wagyu
con cheddar, cebolla caramelizada, huevo, chips caseros y ensalada
- Hamburguesa de salmó · 11,50
amb anet, cogombre, tàperes, formatge crema, xips casolanes i amanida
Hamburguesa de salmón
con eneldo, pepinillo, alcaparras, queso crema, chips caseros y ensalada
- Hamburguesa d'ànec i foie · 11,50
amb ou, ceba caramel·litzada, pa, llet, xips casolanes i amanida
Hamburguesa de pato y foie
con huevo, cebolla caramelizada, pan, leche, chips caseros y ensalada
- Mix de minihamburgueses:
"secreto" ibèric, vedella wagyu, salmó i ànec amb foie · 13,90
Mix de minihamburguesas:
secreto ibérico, ternera wagyu, salmón y pato con foie

Pa · 0,60

Pan

Pa de coca amb tomàquet · 1,90

Pan de coca con tomate

Salses: Mostassa · Mostassa a l'antiga · Allioli · Maionesa · Brava · Romesco · 1,90

Salsas: Mostaza · Mostaza a la antigua · Alioli · Mayonesa · Brava · Romesco

Si teniu cap intolerància alimentària us agrairem que ens ho comuniquieu.

Disponem de carta amb els al·lèrgens.

Per les característiques de la nostra cuina, tots els nostres plats poden tenir contaminació creuada.

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, le agradeceremos que nos lo comuniquie.

Disponemos de carta con los alérgenos.

Debido a las características de nuestra cocina, todos nuestros platos pueden tener contaminación cruzada.