

Tapas clásicas

Croquetas de cochinillo y manzana con chutney de cebolla (2 unid.) 4,50

Croquetas de “pollo al ast” veganas, mayo vegana de curry (2 unid.) 4,50

Surtido de quesos catalanes KM.0 con mermelada de temporada 9,95

Tortilla de patatas trufada de huevos ECO y mayonesa de ceps 6,50

Plato de jamón paleta ibérica (80 gr) 13,00

Salchichón ibérico (80gr) 7,75

Pan de coca con tomate 3,50



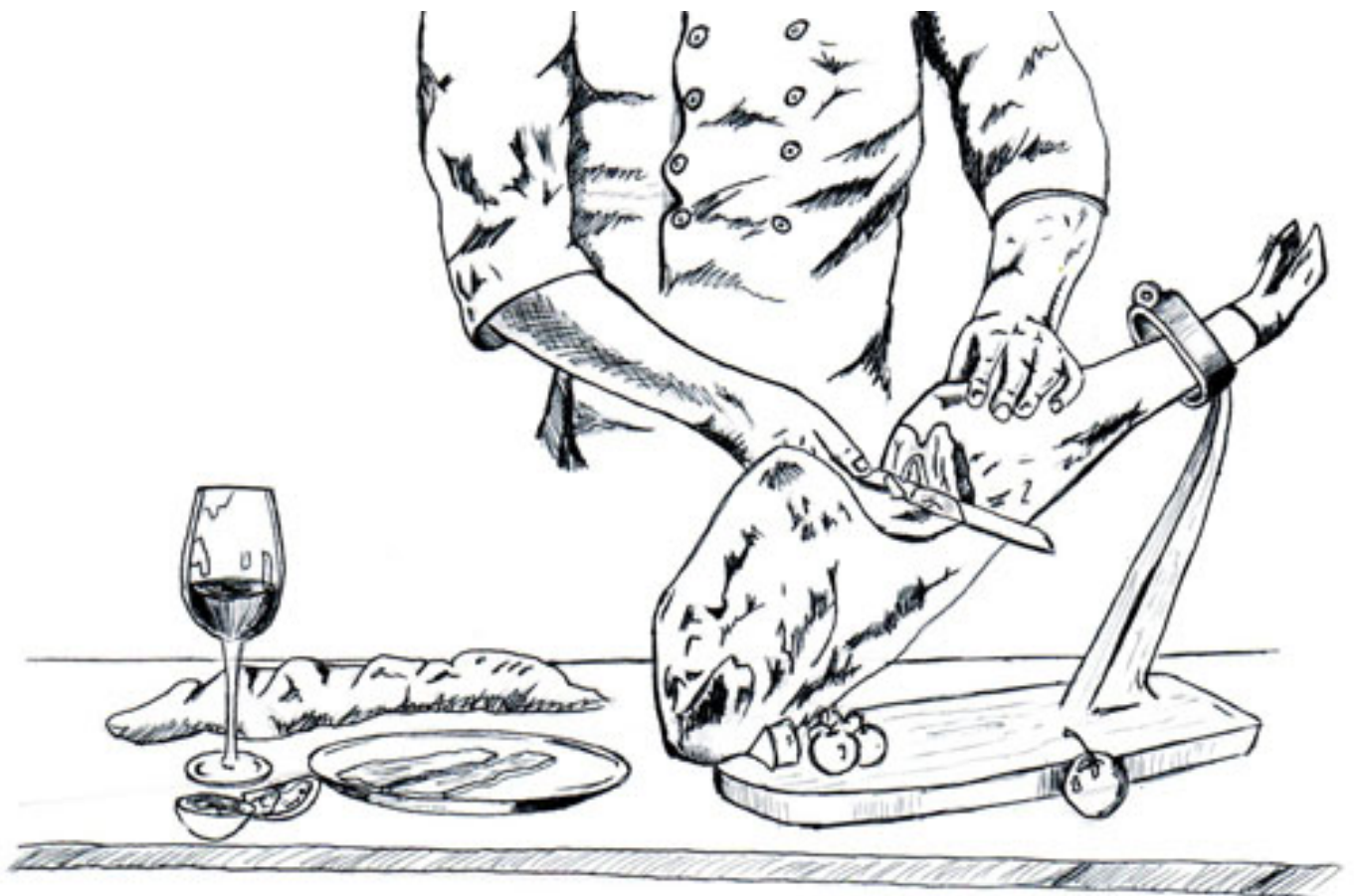
Tapas de carne

Filete de buey con gratinado de patatas eco, chalotas glaseadas y jugo de estragón 14,45

Presas ibérica , salsa de mostaza antigua , puré de apionabo 12,95

Pollo al “estilo Indio” con yogurt de cilantro y arroz de canela 9,95

Choricitos glaseados con salsa barbacoa, calvados y manzanas 7,95



Tapas del mar

Ceviche de corvina, leche de tigre de bloody mary, apio, maíz tostado y semillas de sésamo 12,45

Salmón mi-cuit, pesto de aguacate y pistachos, verduras marinadas 11,95

Gambas con salsas de oliva, bisque de gamba, 2 texturas de peras km.0 8,95

Salteado de mejillones de roca, salsa cremosa de vino blanco y perejil 7,95



Arroz (tapas)

Risotto de tinta de calamar, calamar,
emulsión de ajo asado

7,95

Pasta (tapas)

Raviolis artesanos de trufa, crema de
parmesano y aceite de trufa

8,95



Pan: 1,10 / Pan con tomate: 3,50

todos los precios incluyen el IVA