Tapas clásicas

Croquetas de gamba roja con alioli de perejil y limón (2 unidades) - *5,95*

Croquetas veganas de ceps al vino rancio y cebolla caramelizada, mayonesa vegana de romero, pimentón ahumado y Jerez (2 unidades) - *5,95*

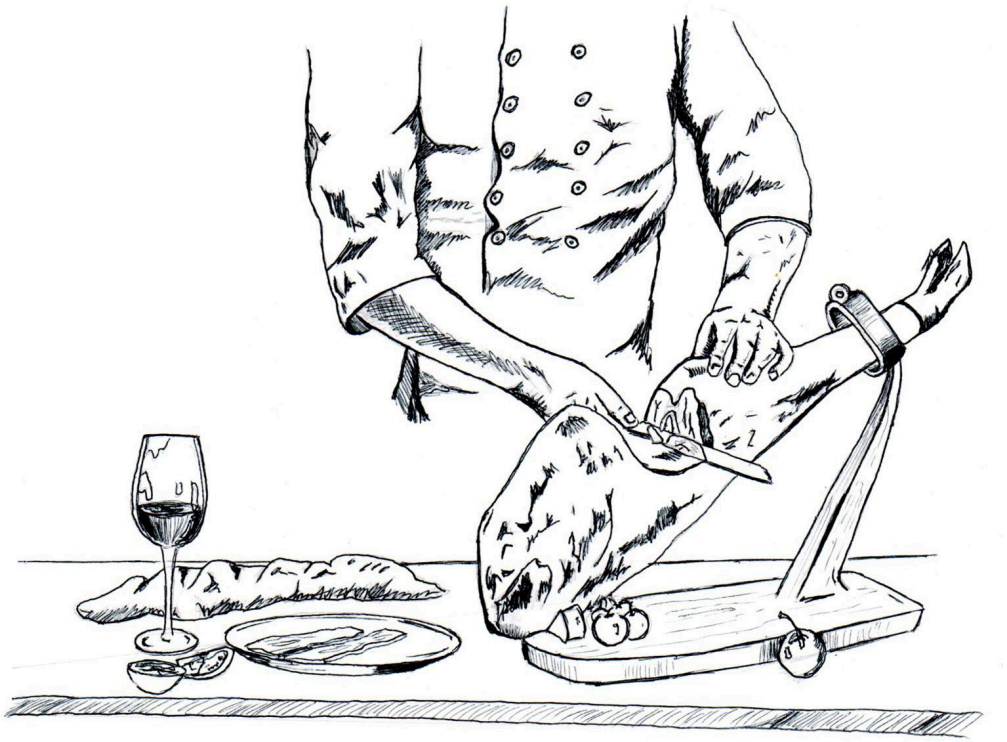
Selección de quesos catalanes KM.0 con mermelada de temporada - *11,95*

Espuma de chorizos, chorizo salteado, huevo ecológico cocido a baja temperatura, pan crujiente - *8,99*

Plato de jamón paleta ibérica curado 18 meses (80gr) - *14,95*

Salchichón ibérico (80gr) - *8,95*

Pan de coca con tomate - *3,95*



Tapas vegetarianas

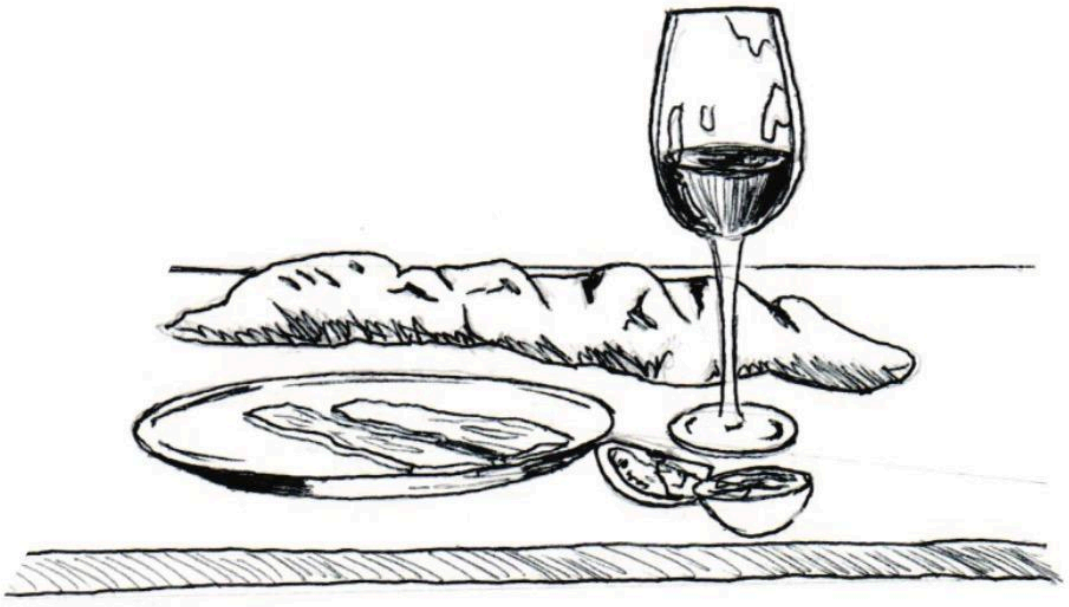
Patatas bravas ecológicas - *6,95*
(*opción salsa vegana +0,25)

Pimientos del padrón ecológicos - *6,95*

Stracciatella de burrata, remolacha cremosa y en carpaccio, pesto de cilantro, miel de romero y avellanas tostadas - *10,95*

Boniato glaseado con naranja y jengibre, crema de anacardos y crujiente de comino - *8,75*

Calabaza butternut asada, dados de halloumi frito, tzatziki y orejones - *8,75*



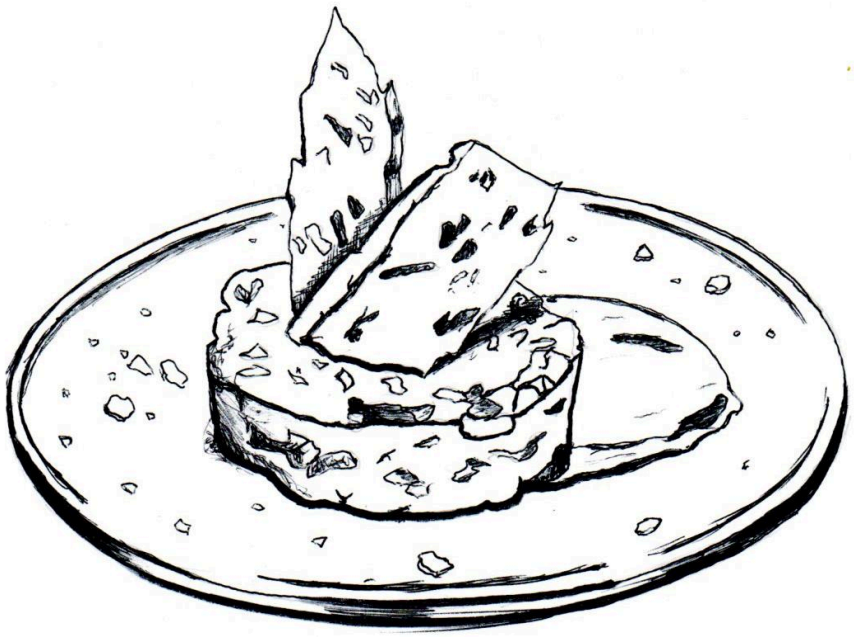
Tapas de pescado

3 tostadas finas de pan, crema de queso, anchoas de l'Escala, cebolla caramelizada, cebollino - *8,99*

Salmón semicurado, hinojo en crudité, aguacate, emulsión de limón al curry, quinoa crujiente y pesto de cilantro - *13,45*

Pescado del día, salsa donostiarra, judías verdes en juliana, crujiente de arroz y aceite de estragón - *9,99*

Pulpo a la parrilla, puré de apionabo, mayonesa de pimentón ahumado, tierra de aceitunas y kale crujiente - *14,45*



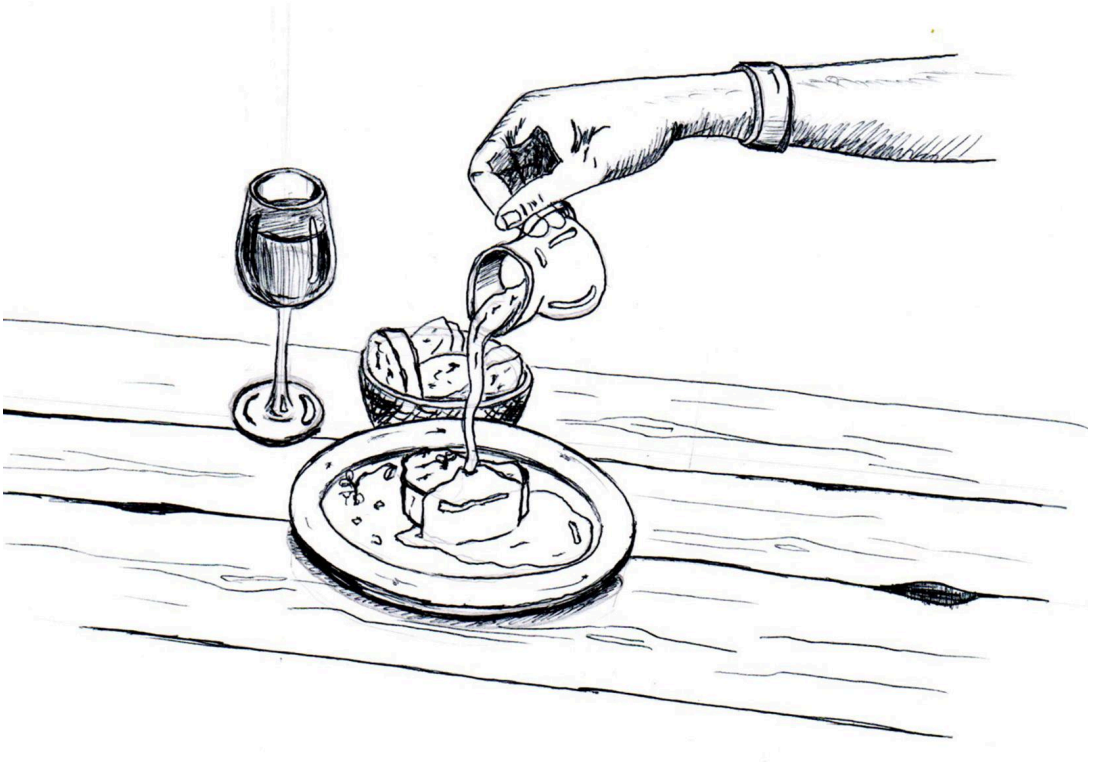
Tapas de carne

Filet miñón de cerdo, zanahorias glaseadas, jugo de carne con matices cítricos, puré fino de patata, chips de zanahoria - *8,99*

Carillera de cerdo cocida a baja temperatura con tomate confitado y especias, bulgur, garbanzos tostados con pimentón, coulis de tomate y harissa - *12,95*

Contramuslo de pollo deshuesado, espuma de maíz ahumado, aderezo de queso feta, pasas y cebollino, kikos y salsa rostida - *9,99*

Solomillo con costra de hierbas, cebollitas perladas y raíces asadas, salsa de Pedro Ximénez con mostaza antigua - *16,45*



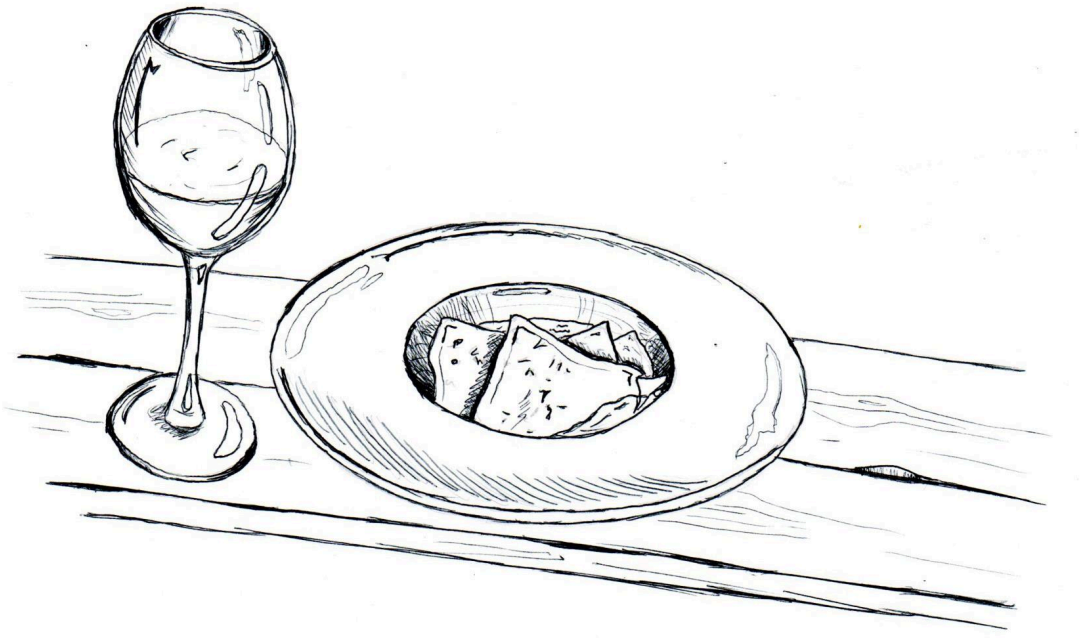
Arroz (tapas)

Arroz meloso de calamar y guanciale, alioli de coral y aroma cítrico - *9,99*

Pasta (tapas)

Raviolis caseros de trufa en una salsa cremosa de trufa parmesano y salvia - *12,95*

Canelón (95 gr) de buey y foie con bechamel trufada - *8,95*



Servicio de pan: 1,25 € por persona (pan ilimitado)

todos los precios incluyen el IVA