

Tapes clàssiques

Croquetes de txuletón, maionesa de curri (2 unit) - 5,75

Croquetes veganes de boletus, maionesa vegana de julivert (2 unit) - 5,75

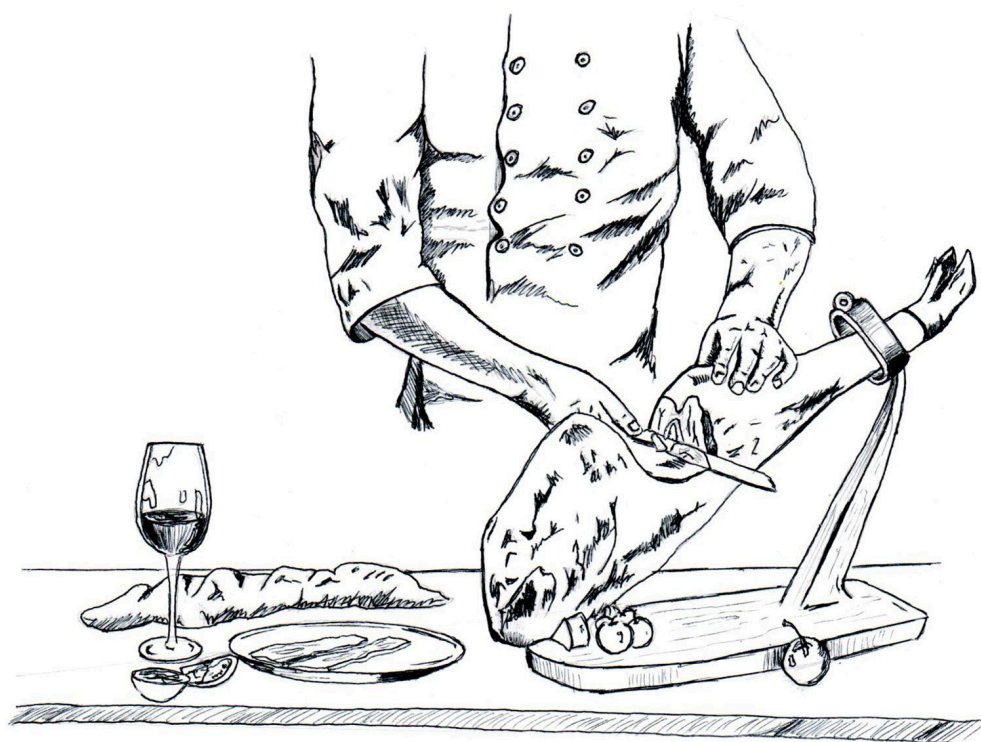
Selecció de formatges catalans KM.0 amb mermelada de temporada - 10,95

Caneló (95 gr) de vedella i foie amb beixamel de tòfona - 7,95

Plat de pernil ibèric curat 18 mesos (80gr) - 13,95

Salchichón ibèric (80gr) - 8,50

Pa de coca amb tomàquet - 3,95



Tapes vegetarianes

Patates braves ECO - 6,95

(*opció de salsa vegana disponible +0,25)

Pebrots de padró ECO - 6,95

Burrata stracciatella, albergínia saltada, pebrot Vermell km0 cremós, virutes de pernil ibèric (amb o sense), vinagreta de pistatxos - 10,95

Coliflor brasejada KM0 amb pebre vermell fumat, hummus, salsa “chimichurri” i ceba fregida - 7,95



Tapes del mar

3 torrades fines de pa , crema de formatge, anxoves de l'Escala, ceba caramel·litzada, cebollí - 8,95

Tàrtar de tonyina vermell bluefin estil Nikkei, vinagreta japo/peruana, alvocat, sèsam torrat, alga nori - 14,95

Gambes a la planxa, salsa leche de tigre de coco, chipotle, cruixent de pastanaga km0, brots de coriandre - 9,95

Polp guisat a la eivissenca, allioli de llima i tinta, patates, pebrots, pebre vermell picant - 12,95



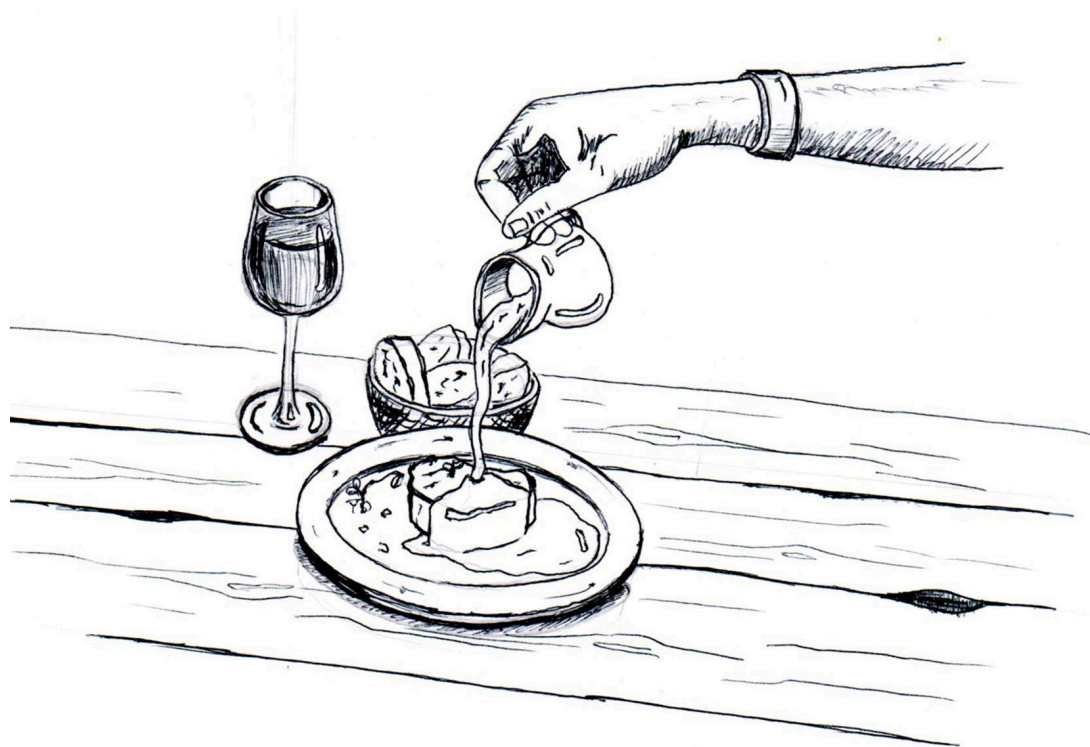
Tapes de carn

Contra cuixa de pollastre desossat, salsa de tamarindo, 2 textures de blat de moro, totopos cruixents, brots de coriandre - 9,95

Galta de porc brasejada cuita a baixa temperatura, crema de formatge feta, salsa de harissa i mel, lleties saltejades amb verduretes - 12,95

Xoricets, salsa de mel, mostassa antiga, farigola i caviar de poma - 8,95

Filet de bou, salsa de Pedro Ximénez, parmentier de patata ecològica, espàrrec verd km0 - 14,95



Arros (tapas)

Arròs caldós de mariscos allioli - 9,45

Pasta (tapas)

Raviolis casolanes de tòfona en una salsa cremosa de tòfona parmesà i salvia - 11,95



Pa P/P: 1,20

tots els preus inclouen l'IVA