

## *Tapas clásicas*

Croquetas de chuletón, mayonesa de curry (2 unid) - 5,75

Croquetas veganas de boletus, mayonesa vegana de perejil (2 unid) - 5,75

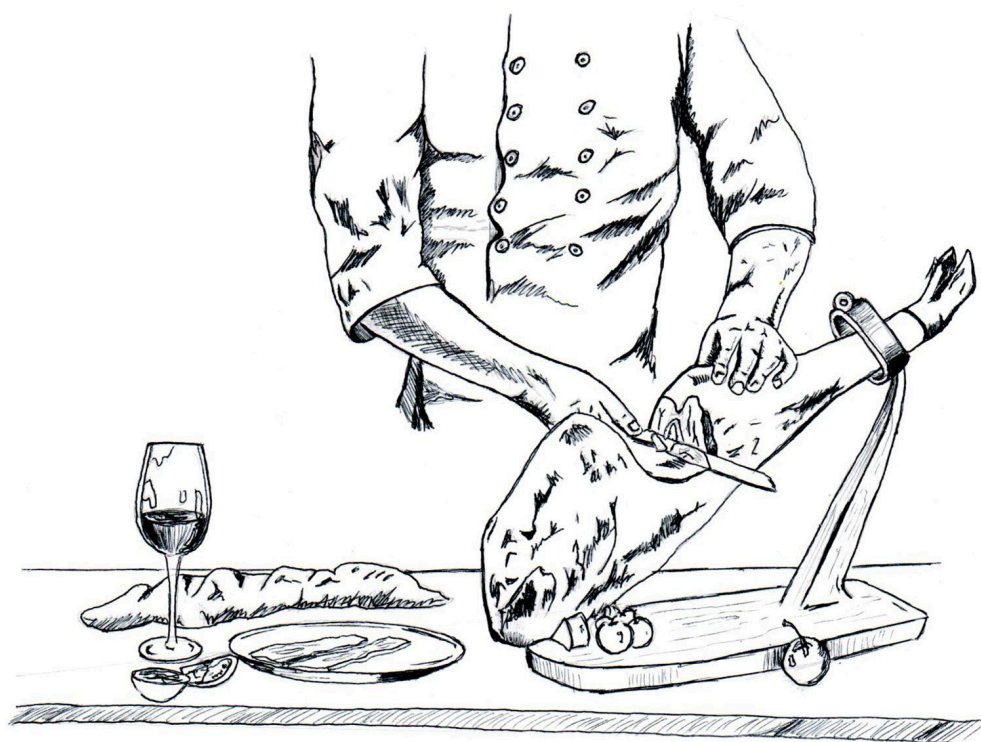
Selección de quesos catalanes KM.0 con mermelada de temporada - 10,95

Canelón (95 gr) de buey y foie con bechamel trufada - 7,95

Plato de jamón paleta ibérica curado 18 meses (80gr) - 13,95

Salchichón ibérico (80gr) - 8,50

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

Burrata stracciatella, berenjena salteada, cremoso de pimiento rojo Km.0, virutas de jamón ibérico (con o sin), vinagreta de pistacho - 10,95

Coliflor braseada Km.0 con pimentón ahumado, hummus, salsa chimichurri, cebolla frita - 7,95



## *Tapas de pescado*

3 tostadas finas de pan, crema de queso, anchoas de l'Escala, cebolla caramelizada, cebollino - 8,95

Tartar de atún rojo bluefin estilo Nikkei, vinagreta japo/peruana, aguacate, sésamo tostado, alga nori - 14,95

Gambas a la plancha, salsa leche de tigre de coco, chipotle, crujiente de zanahoria km0, brotes de cilantro - 9,95

Pulpo guisado a la Ibicenca, alioli de lima y tinta, patatas, pimientos, pimentón picante - 12,95



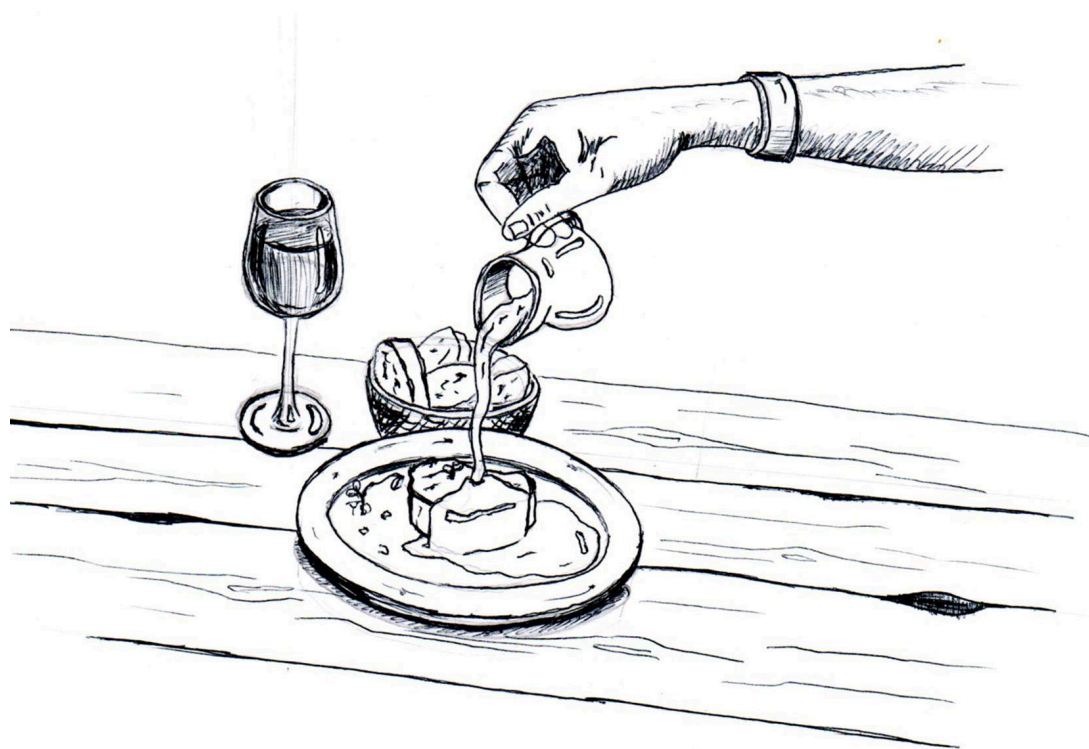
## *Tapas de carne*

Contramuslo de pollo deshuesado, salsa de tamarindo, 2 texturas de maíz, totopos crujientes, brotes de cilantro - 9,95

Carrillera de cerdo braseada cocida a baja temperatura, crema de feta, salsa de harissa y miel, lentejas salteadas con verduritas - 12,95

Choricitos, salsa de miel, mostaza antigua, tomillo y caviar de manzana - 8,95

Solomillo de buey, salsa de Pedro Ximénez, parmentier de patata ecológica, espárrago verde km0 - 14,95



## *Arroz (tapas)*

Arroz caldoso de marisco alioli - 9,45

## *Pasta (tapas)*

Raviolis caseros de trufa en una salsa cremosa de trufa  
parmesano y salvia - 11,95



**Pan: 1,20 P/P**

todos los precios incluyen el IVA