



Dispossem de carta
d'Al·lèrgens

IVA INCLÒS

Iced Tea - 10€
Ipanema - 10€
Mojito Sin - 10€

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Chandon Garden Spritz - 8€
Dry Martini Frappé - 14€
Scented Negroni - 14€
Espresso Martini - 14€
Cosmopolitan - 14€
Tommy's Margarita - 14€
Jarra Tommy's Margarita 500ml - 40€
Moscow Mule - 14€
Bloody Mary - 14€

Classic - 12€
Red Fruits - 12€
Passion Fruit - 12€

MOJITOS

CLASSIC COCKTAILS

FRESH FRUIT MARTINIS

Passion - 14€

PER PICAR

Gilda d'escopinyes de Noia i anxova del cantàbric – 8€/u.
Anxoves en salaó i pà amb tomàquet (6 filets) – 18€
Coppa ibèrica JOSELITO amb pà amb tomàquet – 18€
Cecina de vaca vella amb pa amb tomàquet – 16€
Paletilla Ibèrica cuïta, "Lacón" amb oli de fruits secs amb pa amb tomàquet – 17€
Puça de pollastre a la catalana amb maionesa de pinyons – 9€
Bomba de vaca Frisona madurada, all i oli rostit i brava de piquillo confitat – 13,5€
Puça de burrata, tomàquets, vainilla i festucs – 8€

DE TEMPORADA

Cabrit de la Devesa d'Extremenyà, salsifí i rossinyols – 50€
Tàrtar de vedella, moll de frisona i patates fregides – 35€
Navaixes en escabetx – 35€
Trita de 4 ous de gallines de l'Oscar amb gamba vermella i ceps – 36€

DEL MAR

Llom de tonyina vermella del Mediterrani, tomàquets, cebes i anisats – 39€
Kokotxas a la brasa amb crema de coliflor i oli de pernil ibèric – 33€
King Crab (potes) – 18€ /100gr
Cloïsses amb refregit – 22€
Sepietes a la planxa amb oli de sobrassada – 25€
Bunyols de Bacallà amb allioli (6u.) – 15€
Gambes al ajillo (4u.) – 60€

BRASES

per a 2 persones

Filet Wellington amb salsa Bourdalesa – 80€
Costella de vedella (36hores de cocció), xirivia i vainilla – 60€
Chateaubriand amb mantega Cafè de París i patates risolades – 60€
Xuleta madurada de raça Frisona 1kg – 82€ (segons pes)
Xuleta de Wagyu madurada 0,5kg – 92€ (segons pes)
Turbot a la brasa amb aigua de lourdes – 6,6€/100gr
Llobarro a la sal d'herbes amb oli d'oliva verge extra (peça sencera) – 70€
Llenguado a la brasa amb salsa de mantega negra – 10,50€/100gr

MÓN CASI VEGETAL

Hummus de verdures amb encurtits – 20,5€
Amanida de King Crab – 20,5€
Porros confitats amb crema de formatge gorgonzola i ametlles – 16€
Piparra en tempura – 16€
Entrecot de coliflor amb mostassa i aromàtiques – 16€
Amanida de tomàquet barbastre amb boquerons fets a casa i cebolleta – 18,5€

NÀCAR I CAVIAR

Ostra al natural amb salsa mignonette – 4 €/u
Ostra amb Caviar Imperial – 10€/u
Ostra amb bloody sherry – 5€/u
Llauna de Caviar Imperial 30g – 66€
Ou ferrat amb Caviar Imperial – 27,50€

CASSOLES

Gall de Sant Pere amb allada, ou i patates fregides – 11€/100gr
Llamàntol Nacional a l'all, ous i patates fregides – 18€ /100gr
Llagosta del Mediterrani al Allillo, ous i patates fregides – 20€ /100gr
Suquet de Virrey amb patates noves – 12,50€/ 100gr
Macarrons farcits de Bou de Mar, Cap i pota de vedella y salsa de Gambot (per a dues persones) – 56€

Pa amb tomàquet – 4,5€

ARROSSOS

preu per persona, mínim 2 persones

Fideuà amb calamar de potera – 28€
Arròs de secret ibèric amb trompetes de la mort – 28€
Arròs de bolets de temporada – 29€
Arròs de costella madurada en bodega (250gr per persona) – 38€
Arròs de cranca (txangurro) – 40€
Arròs de gamba vermella del mediterrani – 55€
Arròs sec d'espardenyes amb flor de carbassó – 55€

Pa i aperitiu – 4,5€