



Disposen de carta
d'Al·lèrgens

IVA INCLÒS

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

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

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

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

MOJITOS

CLASSIC COCKTAILS

FRESH FRUIT MARTINIS

Passion - 14€
Mandarina y Kumquat - 14€
Dry Martini Frappé - 14€

PER PICAR

Gilda d'escopinyes de Noia i anxova del cantàbric – 8€/u
Anxoves en salaó i pa amb tomàquet (6 filets) – 18€
Coppa ibèrica JOSELITO amb pa amb tomàquet – 18€
Cecina de vaca vella amb pa amb tomàquet – 16€
Paletilla Ibèrica cuïta, "Lacón" amb oli de pebre roig de la Vera fumat amb pa amb tomàquet – 17€
Mini caneló de cua de vaca, cremós de patates i formatge Comté – 12€

MÓN CASI VEGETAL

La nova amanida de tonyina vermella – 20,5€
Hummus de verdures amb encurtits – 20,5€
Entrecot de coliflor amb mostassa i aromàtiques – 16€
Carxofes confitades a la brasa amb oli de pernil ibèric (4u.) – 25€
Albergínia amb salsa de tàperes i sofregit a l'antiga – 16,5€
Pèsols del Maresme a la carbonara amb tòfona – 50€
Rovellons a la brasa amb botifarra negra esparracada – 25€

NÀCAR I CAVIAR

Ostra Gillaudeau nº3 – 6€ / Caviar – 10€
King Crab (potes) – 18€ /100gr
Llauna de Caviar Imperial 30g – 66€
Ou ferrat amb Caviar Imperial – 27,50€

FRITOS

Bomba de vaca Frisona madurada, all i oli rostit i brava de piquillo confitat – 13,5€
Bunyols de Bacallà amb allioli (6u) – 15€
Turbot a l'andalusa amb salsa tàrtara – 32€

DEL MAR

Marmitako de tonyina vermella del Mediterrani – 32€
Kokotxas de lluç al pil.pil – 33€
Kokotxas de lluç amb pèsols del Maresme – 51€
Gamba vermella del Mediterrani al ajillo (4u.) – 60€

CASSOLES

Llamàntol Nacional a l'all, ous i patates fregides – 18€/100gr
Llagosta del Mediterrani al Allillo, ous i patates fregides – 20€/100gr
Macarrons farcits de peus de porc, trompetes de la mort, salsa de formatge Idiazábal i tòfona Melanosporum – 56€

Pa amb tomàquet – 4,5€

BRASES

Garró de vedella lacat amb parmentier de patata – 55€

per a 2 persones

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)
Rajada a la brasa amb vinagreta de tomàquet i all – 60€
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€

ARROSSOS

preu per persona, mínim 2 persones

Arròs de bacallà gratinat amb allioli i carxofes – 28€
Arròs de secret ibèric amb trompetes de la mort – 28€
Arròs de bolets de temporada – 29€
Arròs de sépia i llimona – 32€
Arròs de costella madurada en bodega (250gr per persona) – 38€
Arròs de cranca (txangurro) – 40€
Arròs Lord Manresa de gamba vermella del Mediterrani – 50€

Pa i aperitiu – 4,5€