

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€
- Pulga de foie amb anguila fumada de la Torre de Altamar – 15€

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€

DEL MAR

- Marmitako de tonyina vermella del Mediterrani – 32€
- Kokotxas de lluç al pil.pil – 33€
- Kokotxas de lluç amb pèsols del Maresme – 51€
- Polp a la cervesa – 28€
- Sofregit de cloïsses – 32€
- Múrgoles a la crema amb cloïsses – 42€
- Escamarlans amb allada – 60€
- Escamarlans a l'esquena (a la brasa o a la planxa) – 60€

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€

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€
- Pèsols del Maresme a la carbonara amb tòfona – 50€
- Alvocat al pesto de cebollí i festuc amb tomàquets confitats – 20€

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€

CASSOLES I TRADICIÓ

- 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€

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 – 40€
- Arròs sec de pollastre amb llamàntol – 50€

Pa i aperitiu – 4,5€