

PICOTEO

Gilda berberechos de Noia y anchoa del cantábrico – 8€/u.
Anchoas en salazón con pan con tomate (6 filetes) – 18€
Coppa Ibérica JOSELITO con pan con tomate – 18€
Cecina de vaca vieja con pan con tomate – 16€
Paletilla ibérica cocida "Lacón" con aceite de pimentón de la Vera
ahumado y pan tomate – 17€
Mini Canelón de rabo de vaca, cremoso de patata y queso comté – 12€
Pulga de foie con anguila ahumada de la Torre de Altamar – 15€

NÁCAR Y CAVIAR

Ostra Gillaudeau nº3 – 6€ / Caviar – 10€
King Crab (patas) – 18€/100gr
Lata de Caviar Imperial 30gr – 66€
Huevo frito con Caviar Imperial – 27,5€

DEL MAR

Marmitako de atún rojo del Mediterráneo – 32€
Kokotxas de merluza al pil,pil – 33€
Kokotxas de merluza con guisantes del Maresme – 51€
Pulpo a la cerveza – 28€
Almejas con refrito – 32€
Colmenillas a la crema con almejas – 42€
Cigalas al ajillo – 60€
Cigalas a la espalda (a la brasa/a la plancha) – 60€

BRASAS

Codillo lacado con parmentier de patata – 55€

para 2 personas

Chateaubriand con mantequilla Café de Paris y patatas risoladas – 60€
Chuletón Madurado de Raza Frisona 1kg – 82€ (según peso)
Chuletón Madurado de Wagyu 0,5kg – 92€ (según peso)
Raya a la brasa con vinagreta de tomate y ajo – 60€
Rodaballo a la brasa con "aliño que lo parió" (pieza entera) – 6,6€/100gr
Lubina a la sal de hierbas con aceite de oliva virgen extra - 70€

Pan y aperitivo – 4,5€

MUNDO CASI VEGETAL

La nueva ensaladilla de atún rojo – 20,5€
Hummus de verduras y encurtidos – 20,5€
Entrecot de coliflor con mostaza y aromáticas - 16€
Alcachofas confitadas a la brasa con aceite de jamón ibérico (4u.) – 25€
Guisantes del Maresme a la carbonara con trufa – 50€
Aguacate al pesto de cebollino y pistacho con tomates confitados – 20€

FRITOS

Bomba de vaca Frisona madurada, all i oli asado
y brava de piquillo confitado – 13,5€
Buñuelos de bacalao (6u) – 15€
Rodaballo a la andaluza con salsa tártara – 32€

CAZUELAS Y TRADICIÓN

Bogavante Nacional al ajillo, huevos y patatas fritas – 18€/100gr
Langosta del mediterráneo al ajillo, huevos y patatas fritas – 20€/100gr
Macarrones rellenos de pies de cerdo, trompetas de la muerte, salsa de
queso Idiazábal y trufa Melanosporum – 56€

Pan con tomate – 4,5€

ARROCES

precio por persona, mínimo 2

Arroz de bacalao gratinado con allioli y alcachofas – 28€
Arroz de secreto ibérico con trompetas de la muerte – 28€
Arroz de setas de temporada – 29€
Arroz de sepia y limón – 32€
Arroz de chuleta madurada en bodega (250gr por persona) – 38€
Arroz de centolla – 40€
Arroz seco de pollo con bogavante – 50€