

Para abrir apetito...

- Croquetas de gambas al ajillo con panceta ibérica y reducción de cabezas de gamba - 14 €
- Croquetas de setas con toques de mayonesa de wasabi y bonito ahumado - 14 €
- Gofre trufado de patatas bravas - 9,5 €
- Calamares a la andaluza con toques de curry - 14 €

Algo fresco...

- Ensalada de burrata abierta con rúcula, nectarina caramelizada con miel, tomates cherry, jamón ibérico, pistachos y reducción de Pedro Ximénez - 15 €
- Ensalada de tomates con ventresca de atún y vinagreta de miel y mostaza - 13 €
- Nuestra ensaladilla rusa con tostaditas - 12 €
- Carpaccio de gambas con toques de mayonesa de sus cabezas - 17 €
- Carpaccio de ternera con aceite trufado - 18 €
- Tataki de atún con chutney de cebolla, foie y salsa teriyaki - 20 €
- Vieiras a la plancha con parmentier trufado y crujiente de jamón ibérico - 19 €

Entrantes imprescindibles...

- Jamón cortado a mano con pan de coca - 19 €
- Anchoas de L'Escala con pan de coca - 12 €
- Berenjena rebozada con toques de miel y salsa "Thai sweet chili" - 14 €
- Gambas al ajillo al estilo del chef - 16 €
- Torta del Casar con mermelada de tomate y miel - 14 €
- Foie micuit con reducción de ratafía, Pedro Ximénez y compota de manzana - 17 €
- Canelón de pollo trufado con salsa de parmesano y crujiente de jamón ibérico - 16 €
- Alcachofas confitadas y a la brasa con queso cremoso, trufa y crujiente de jamón ibérico - 15 €



Tartars que enamoran...

(los tartars se acompañan de pan brioche a la plancha con mantequilla)

- Steak tartar de carne madurada con foie - 23 €
- Tartar de fuet - 14 €
- Tartar de atún con mayonesa cítrica y salsa teriyaki - 18 €
- Tartar de salmón con aceite de menta, guacamole y su caviar - 18 €

Arte del Carbón

(Todos los platos son hechos en Josper, una brasa de carbón que se cierra como un horno)

Arroces

- Arroz seco de verduras de temporada - 16 €
- Arroz seco de costilla de vaca madurada - 24 €
- Arroz seco de vieiras y gambas - 23 €
- Arroz de Pals mar y montaña - 20 €
- Fideuá mar y montaña - 15 €

Pescados

- Pulpo a la brasa con salsa mojo picón y parmentier cítrico - 21 €
- Lubina con guarnición - 22 €
- Rodaballo con guarnición - 24 €

Carnes

- Carrillera de cerdo con salsa mojo picón - 14 €
- Costilla de vaca madurada - 28 €
- Tataki de vaca a la brasa - 21 €
- Entrecot de lomo bajo de vaca gallega (400 g) - 29 €
- Chuletón de vaca madurada 45 días (1,2 kg) - 60 €

