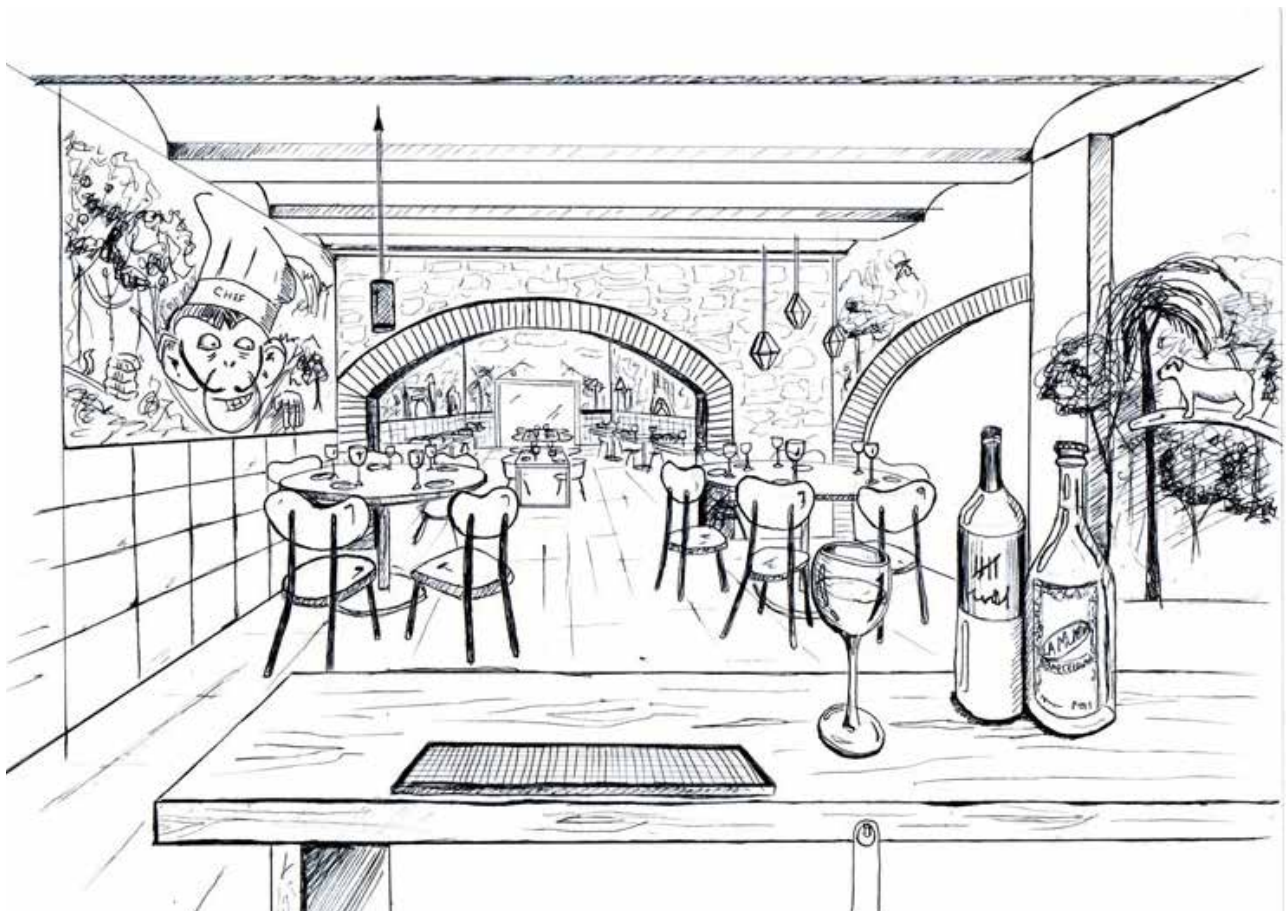


Tapas clásicas

Croquetas de rabo de buey con de pimentón ahumado (2uds)	4,50
Croquetas de “pollo al ast” veganas, mayo vegana de curry (2uds)	4,50
Selección de quesos catalanes KM.0 con mer melada de temporada	9,95
Choricitos al chilindrón y anís	6.50
Plato de jamón paleta ibérica (80 gr)	13.00
Salchichón ibérico (80gr)	7.75
Pan de coca con tomate	3.50



Tapas vegetarianas

Patatas bravas ecológicas 5,90
(*Opción salsa vegana +0,25)

Pimientos del padrón ecológicos 5.50

Ensalada de endivias, tomates "cherry" 5,95
confitados, apio, granada , hierbas frescas y
vinagreta de coco y mostaza antigua

Canelón de calabacín KM.0, couscous de 5,95
coliflor con salsa de queso de Cabra y
cúrcuma

9,95
Stracciatella de burrata con ragú de berenjena
KM.0, rúcula, alcaparra crujiente y aceite de
albahaca



Tapas de pescado

Salteado de mejillones de roca thai, leche de coco, curry verde 7,95

Pulpo al horno con salsa de berenjena KM.0 ahumada con chalota confitada y pimientos asados 13,45

Gambas con puré de pimientos del piquillo KM.0 y salsa beurre blanc de cava 8,95

Tartar de atún, crema de aguacate, cilantro, romero ahumado, lima y sésamo crujiente 12,45



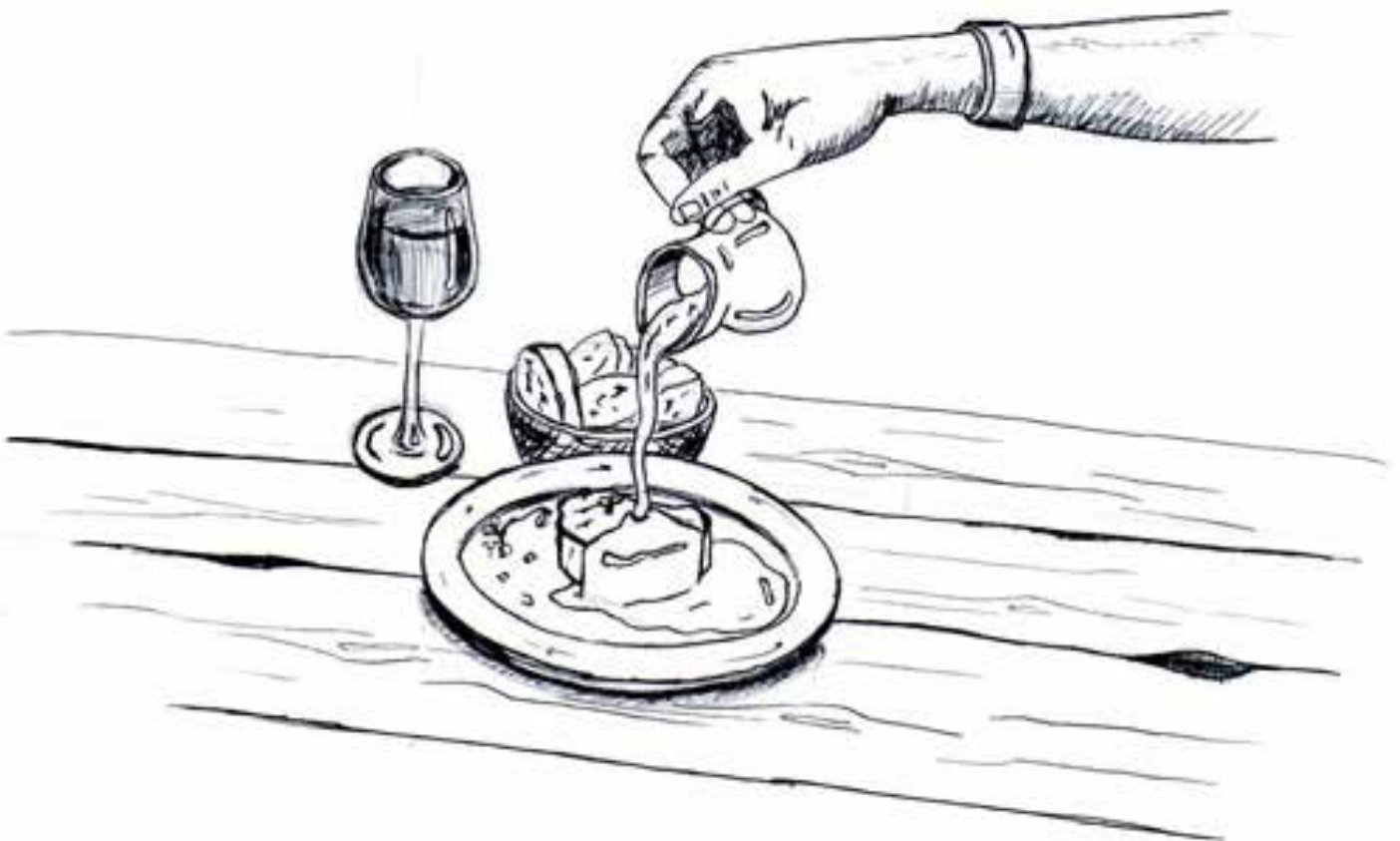
Tapas de carne

Carrillera de cerdo ibérico , salsa pedro Ximenez, peras en dos texturas y crujiente de frutos secos 9,95

Filete de buey, salsa Ratafía, espinacas salteadas, boniato ahumado 14,45

Confit de pato, salsa demiglance naranja y puré de apionabo 10,95

Contramuslo de pollo asado deshuesado con parmentier de patata eco y jugo de su reducción con salvia 8,95



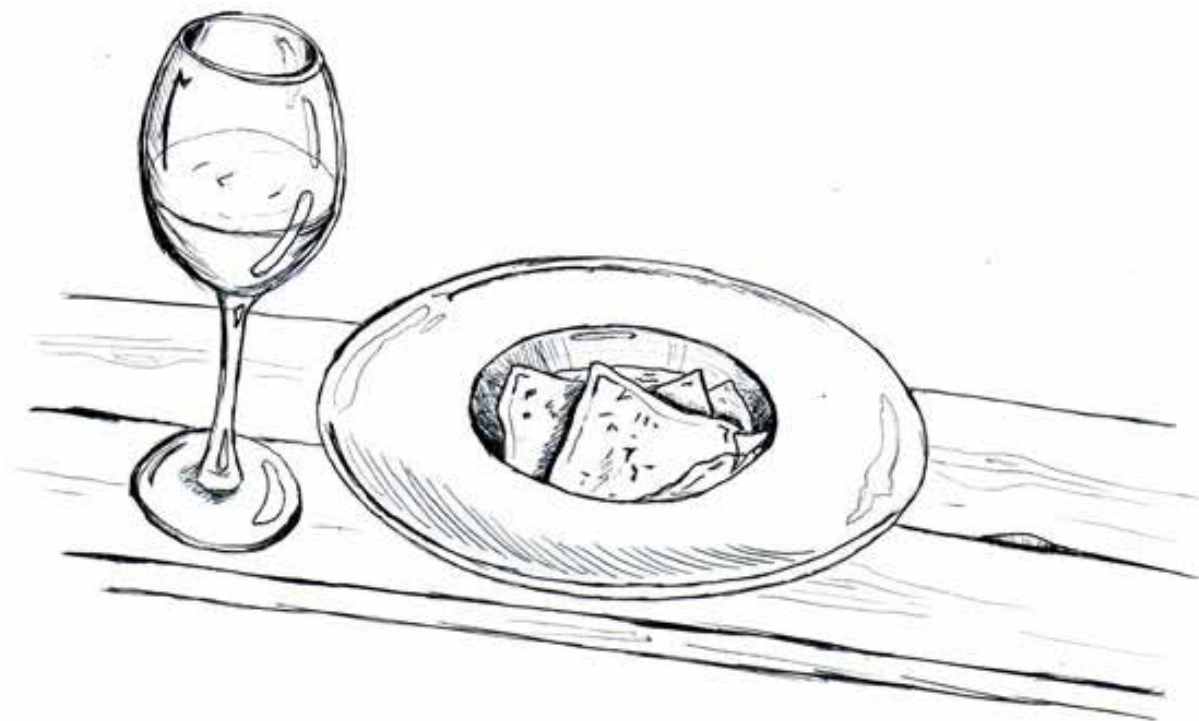
Arroz (tapas)

Risotto mallorquín con sobrasada y alioli con miel 7,95

Pasta (tapas)

Raviolis artesanos de trufa, crema de parmesano y aceite de trufa 8,95

Canelón (95 gr) de buey y foie con bechamel trufada 6,95



Pan: 1,00 / Pan con tomate: 3,30

todos los precios incluyen el IVA