€ 10,90
risotto de
cebolla a la sal

€ 7,20
cogollo
a la plancha con
emulsión de almendra
cruda y salsa barbacoa

€ 6,40
“boniato alegre”
pieles de boniato
fritas con salsa brava de
alegrías riojanas y col fermentada

€ 5,90
patata lila
arrugada con
mojo verde canario

15,90
huevo souffle
con foie

€ 4,70
ostra al vapor
con aire de piparras

€ 4,50
ostra
sopleteada con
tinta de calamar

€ 15,90
bacalao
cocido en su
jugo con regaliz
y costra de almendra

€ 16
sepia
a la plancha
con samfaina y
alioli de jengibre

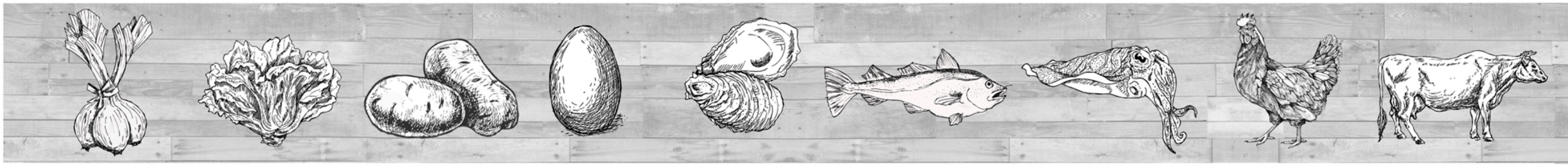
€ 14,50
salpicón
tibio de sepia
en su jugo con
tagliatelle de pepino y garum

€ 16,90
ballotine de
pollo negro del penedés,
relleno a la catalana con
ensalada cruda de coliflor

€ 12,90
alitas
de pollo
confitadas con
salsa “butter chicken”
encaje de maíz, yogurt
ahumado y gel de cilantro

€ 18,90
taco
de vaca vieja,
puré de manzana y
cebolla frita

€ 15,90
molleja
con pure de
calabaza y pomelo



cebolla tierna ahumada
10 horas con madera
de aliso y servido
frío con romesco
de menta
€ 9,10

hummus de rùcula y
hierbas con
endivia
€ 6,80

ensalada de patata
y lechuga de mar
con emulsión de
beurre noisette
y flor de sal
de guérande
€ 8,90

yema de huevo
marinada,suero de
parmesano y
botarga
€ 11,90

lomo de bacalao
ahumado con
hierba luisa
encurtida
€ 11,20

esqueixada de bacalao
con tomate, oliva negra
y escarola
€ 12,50

parfait de higado
de pollo con peras
a la mostaza
€ 12,90

ensalada de cebolla
cruda camuflada,
saor de cebolla y
emulsión de
cep
€ 8,90

ensalada de lechuga
siempre viva con
remolacha encurtida y
vinagreta
de agua de
pepino
€ 9,10

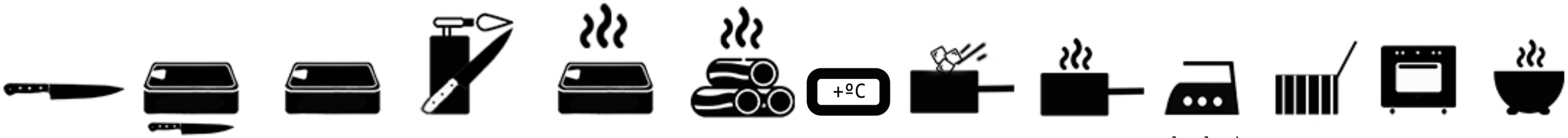
yema de huevo
texturizada con
cecina y
pistacho
€ 14,90

ostra con flor
de eneldo
encurtida
€ 4,50

ensalada de sepia
cruda con patata
platillo, apio
y piel de
naranja
€ 10,90

tàrtar clásico
de ternera
€ 15,90

comensal € 1,50



crudo
marinado al instante
marinado frío
sopleteado
marinado caliente
ahumado
a su punto
hervido servido frío
hervido vapor
a la plancha
frito
al horno
cazuela