

Aperitivos

	€
Mousse de queso con anchoas	14.50
Vieiras con tocino y espuma de patata	14.50
Salmón marinado con crema al eneldo y condimento de piñones tostados	19.00
Tartar de salmón ahumado con huevo poché	19.00
Carpaccio de lomo bajo Wagyu con parmesano (120 g.)	28.50
Ostra Thierry Guillemet nº. 3 Normandía	5.00

Entrantes

Huevos estrellados con jamón ibérico y patatas fritas	18.50
Ceviche estilo peruano	19.00
Verduras de temporada a la brasa con romesco de mandarina	16.50
Trinxat con cola de gambón	16.50
Setas del bosque con huevo poché, beicon y puré de queso del Pirineo	16.50
Ensalada verde con frutos secos	11.00
Focaccia de queso stracciatella di bufala, espinacas y hierbas aromáticas	16.50
Queso provoleta a la brasa con pesto de tomates secos	15.00
Cecina de Wagyu japonés con coca de Folgueroles	32.00

Sopa

Crema de calabaza con jengibre y crema de queso al eneldo	12.00
---	-------

Pescados

Calamar cocido a baja temperatura sobre arroz negro y alioli de wasabi	22.50
Pescado de la Boquería	P S P

Sugerencias

Milanesa de ternera al estilo napolitano con patatas y huevo fritos	21.50
Civet de jabalí con ceps	22.00

Wagyu japonés

€

Lomo alto de Wagyu (200 g.)	80.00
Solomillo de Wagyu (250 g.)	90.00

Brasa

Entrecote de buey madurado 45 días (350 g. aprox.)	32.00
Chuletón de buey madurado 60 días (1 kg. aprox.)	67.00
Magret de pato (380 g. aprox.)	25.50
Hamburguesa de vaca americana madurada 30 días con lechuga, cebolla, queso fundido y bacon	23.00
Hamburguesa veggie con lechuga, cebolla y queso cheddar fundido	17.50
Solomillo de buey (250 g. aprox.)	29.50
Lomo alto de Uruguay sin hueso (300 g.)	30.00

*Todas nuestras carnes vienen acompañadas de su guarnición

Postres caseros

Alfajor de dulce de leche con chocolate blanco o negro	9.50
Mousse de chocolate	9.50
Crema catalana	9.50
Tiramisú	9.50
Pastel de zanahoria vegano	9.50
Postre estilo Balcarce con nata, merengue, frutos secos y dulce de leche	9.50
Pastel de queso Solanelles	9.50
Surtido de quesos del Pirineo	18.00