



## APERITIVO

Ostras Fine Claire fritas con vinagreta cítrica y hielo **4.50€/U** 

Milhojas, pimientos marinados, sardinas ahumadas, mantequilla de perejil **4.50€/U**

Volta parmigiana, crema de berenjena, mayonesa de tomate confitado, pesto V **13€** 

Alcachofas a la parrilla, parmesano y bottarga **11€**

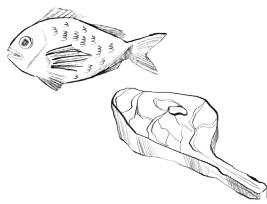


## DEL HUERTO

Ensalada de tomate, naranja, avellanas, ricotta salada y vinagreta de mostaza y miel **13€** 

Ensalada mediterránea de pulpo, patatas nuevas, huevos de codorniz, tomate confitado, **15€**  
aceitunas, alcaparras y vinagreta de mostaza antigua V/GF

Verduras ecológicas asadas al carbón, guisantes del Maresme, hummus de remolacha, **13€**  
menta, yogur, eneldo V/GF



## PRINCIPAL

Terrina de ossobuco, tuétano, apio nabo GF **27€** 

Pescado fresco a la parrilla GF **PRECIO SEGÚN MERCADO**

Pluma ibérica, berenjena ahumada, yogur de menta, granada GF **27€** 

Chuleta de Black Angus, puré de patatas a la trufa, pimientos de Padrón GF **11€/100GR. [MIN 500 GR]**

Merluza con glaseado de miel y miso, zanahorias baby, acelgas, eneldo **24€**  
y salsa de limón

## PARA ACOMPAÑAR

Patatas Nuevas V/VG/GF **5,5€**

Bimi KM0 V/VG/GF **6€**

Zanahorias KM0 V/VG/GF **5,5€**



## PARA EMPEZAR

Pan Vilamala **3.5€**

Focaccia Casera **4.5€**

Comté **5€**

Galmesano **5€**

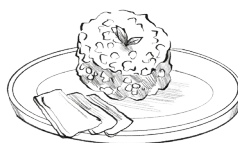
Coppa **5€**

Mortadela **5€**

Mix Olivas andaluzas **3.5€**

Tabla Mixta **16€**

(Comté, Coppa, Mortadella, Focaccia casera, aceitunas)



## TARTAR Y CRUDO

 tartar de atún, salsa de atún, tuétano, rábano, alcaparras GF **15€**

Tartar de lubina, pepino, aguacate, alcaparras, remolacha GF **15€**

Carpaccio de puerro ahumado, polvo de regaliz, romesco, vinagre balsámico, bagna cauda **12€**

 Roast beef de Black Angus, mizuna, queso Comté y salsa gibriche GF **14€**



## PASTA

 Tagliolini «alle vongole», focaccia **23€**

 Cullurgiones sardos, queso pecorino, patata, menta, trufa V **24€**

Canelones, bechamel al azafrán, salsa demi-glace **21€**

## MENÚ DEGUSTACIÓN DEL CHEF

4 platos, incluyendo una copa de vino de la casa,  
seleccionados por nuestro chef

**55€**

 Favoritos del Chef