

TAPAS PARA COMPARTIR

Nuestras bravas con espuma de salsa kimchi	6.50
Chips de berenjena con miel del Ampurdán	6.50
Alcachofas fritas con salsa de miel y mostaza	9.00
Edamame salteados con aceite de trufa blanca	6.50
Tortilla trufada de patatas y cebolla confitada	9.50
Biquini trufado con jamón ibérico y mozzarella	8.00
Dados de queso brie rebozados con frutos rojos	8.00
Tiras de pollo crujiente con salsa de curry	8.50
Croqueta de asado de la abuela María	1.50
Croqueta de queso parmesano y berenjena	2.00
Nachos con queso cheddar fundido y pulled pork	8.00
Katsu-Sando de cerdo ibérico con salsa de mostaza	9.50
Pan bao de rabo de toro con setas japonesas	8.50
Brioche de cordero confitado, rúcula y salsa de yogur	8.00
Brioche de steaktartar al toque de mostaza	9.50
Huevo estrellado con jamón ibérico y crema de trufa	10.50
Crujientes de langostino con salsa tártara	8.00
Ceviche de vieiras con aguacate, mango y maracuyà	11.50
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	12.50
Sardinas crujientes con limón y albahaca	8.50
Tortitas de atún con guacamole, teriyaki y kimchi	9.50
Wanton crujiente con tartar de gamba roja y su salsa	12.00
Coquinas a la plancha con aceite de ajo y perejil	12.50

PARA LOS MÁS SANOS

Hummus de garbanzos con verduritas y palitos	7.50
Tomates del huerto , cebolleta y ventresca de atún	12.00
Laminado de calabacín con cherris, parmesano y piñones	10.50
Burrata, tomates del huerto y aceite de albahaca	11.00
Laminado de berenjena , burrata, rúcula y avellanas	10.50

PARA SEGUIR COMPARTIENDO O NO...

Pulpo con cremoso de patata y aceite de pimentón rojo	19.00
Calamares a la plancha con espárragos y romesco	16.00
Vieiras con alcachofas, cremoso de patata e ibérico	17.00
Tartar de salmón con aguacate y huevos de salmón	13.50
Tartar de atún rojo con guacamole y teriyaki	16.50
Tataki de atún rojo con verduritas al wok	16.50
Fideos yakisoba con verduritas y pollo marinado	10.50
Canelón de pollo trufado con setas y parmesano	12.00
Rigatoni trufado con salsa de parmesano	12.50
Steaktartar clásico al toque de mostazas	15.00
Pluma ibérica con cremoso de calabaza y setas salteadas	18.50
Tataki de ternera madurada con parmentier trufado	19.50
Coca de vidrio con tomate y aceite de oliva virgen	4.00
Con jamón ibérico cortado a mano Arturo Sánchez	18.00
Con anchoas de l'Escala	10.50

