

## TAPAS PARA COMPARTIR

NUESTRAS PATATAS BRAVAS	6.50
CHIPS DE BERENJENA CON MIEL DEL EMPORDÀ	6.25
ALCACHOFAS FRITAS CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA	8.50
EDAMAME SALTEADO CON ACEITE DE TRUFA I SESMO	6.50
BIKINI TRUFADO CON JAMÓN IBÉRICO Y MOZZARELLA	7.00
DADOS DE QUESO BRIE REBOZADO CON FRUTOS ROJOS	7.00
TIRAS DE POLLO CRUJIENTE CON SALSA DE CURRI	8.00
CROQUETA DE RUSTIDO DE LA ABUELA MARÍA	8.50
CROQUETA DE QUESO PARMESANO Y BERENJENA	9.00
NACHOS CON QUESO CHEDDAR Y CARNE PICANTE	7.50
PAN BAO DE RABO DE TORO Y SETAS JAPONESAS	6.50
MINI BRIOCHE DE STEAKTARTAR AL TOQUE DE MOSTAZA	8.00
HUEVO ESTRELLADO CON JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA	9.50
HUEVO ESTRELLADO CON CARNE DE PEROL Y SETAS	8.50
CRUJIENTES DE LANGOSTINO CON SALSA TÁRTARA	7.00
CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE LIMA	11.50
BUÑUELOS DE BACALAO CON ALIOLI SUAVE	9.50
SARDINAS CRUJIENTES CON LIMÓN I ALBAHACA	7.50
TORTITAS DE TATAKI DE ATÚN, AGUACATE Y KIMCHI	9.00
CEVICHE DE VIEIRA, MANGO, AGUACATE Y MARACUYÁ	11.00
MEJILLONES AL VAPOR CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL	10.50
COQUINAS A LA PLANCHA CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL	12.50

## PARA LOS MAS SANOS

HUMMUS CON VERDURITAS Y BASTONCITOS	7.00
TOMATE MONTSERRAT, CEBOLLA TIERNA Y ATÚN	11.75
CARPACCIO DE CALABACÍN , CHERRIS , PARMESANO Y PIÑONES	9.50
BURRATA, TOMATE DEL HUERTO Y ACEITE DE ALBAHACA	11.00
ENSALADA TIBIA DE SETAS CON QUESO DE CABRA Y NUECES	10.50

## PARA SEGUIR COMPARTIENDO O NO ....

PULPO CON CREMOSO DE PATATA Y ACEITE DE PIMENTÓN	17.00
CALAMARES A LA PLANCHA CON ESPÁRAGOS Y ROMESCO	12.50
VIEIRAS CON ALCACHOFAS ,PATATA Y CRUJIENTE DE IBÉRICO	15.00
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y HUEVAS DE SALMÓN	12.50
TARTAR DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE Y TERIYAKI	15.00
TATAKI DE ATÚN ROJO CON VERDURITAS AL WOK Y YANG	16.00
FIDEOS YAKISOBA CON POLLO , SETAS Y VERDURITAS	10.50
RAVIOLIS DE FOIE CON POLVO DE PARMESANO Y PIÑONES	14.50
RIGATONNI TRUFADOS CON SALSA DE PARMESANO	12.50
TARTAR DE TERNERA CLÁSICO AL TOQUE DE MOSTAZAS	14.50
BROCHETAS DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO AL CHIMICHURRI	12.00
TATAKI DE TERNERA MADURADA CON PATATAS AL ROMERO	19.00
“COCA DE VIDRE” CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN	3.50
CON JAMÓN IBÉRICO	15.00
CON ANCHOAS DE L’ESCALA	9.50