

~~PER-COMENÇAR~~

OLIVES SICILIANES 3,50
PANERA HEDONISM, PA DE MASSA MARE, MANTEGA CASOLANA AMB ROMANÍ 3,50
LABNEH DIP AMB OLIVES KALAMATA & PA DE PITA 12,00
PATATES RUSTIQUES AMB PARMESÀ I OLI DE TÒFONA 6,50
PATATES RUSTIQUES AMB LA NOSTRA SALSÀ BRAVA I PERNIL CRUIXENT 6,50
PULLED BEEF EN PA BRIOCHE, CHEDDAR, COL LOMBARDA ENCURTIDA MERMELADA DE BEICON Y MAIO NEGRE 12,00
3 CROQUETES CASOLANAS DE VEDELLA "STROGANOFF" 12,00
3 CROQUETES CASOLANAS DE LLAMÀNTOL I GAMBA VERMELLA 12,00
GAMBES A L'ALL 15,00

~~PER-CONTINUAR~~

ALBERGÍNIA AMB CREMÓS DE FORMATGE DE CABRA, TAHINI I SALSÀ FRESCA DE CILANTRE 13,50
LES PASTANAGUES ROSTIDES AMB SALSÀ DE IOGURT I SALSÀ "HOT HONEY" 12,00
BOLETS DE TEMPORADA AMB BLAT DE MORO, SALSÀ MISO Y PESTO DE JULIVERT 16,00
STRACCIATELLA DE BURRATA, TOMÀQUETS DE TEMPORADA, TAPENADE DE KALAMATA Y PESTO ROSSO 13,50

OUS TRENCATS 2.0 AMB STEAK TARTAR I ROVELL ARREBOSSAT 17,00
TÀRTAR DE TONYINA BLUFIN I ALVOCAT AMB XIPS D'ARRÒS Y NORI 18,50

"HOLY GUACAMOLE" SMASHBURGER (DOBLE CARN "BLACK ANGUS", CHEDDAR, XIPOTLE MAIO) & PATATES RÚSTIQUES 16,50

RISOTTO DE BOLETS 16,00
POLLASTRE CRUIXENT ESTIL "SCHNITZEL" AMB IOGURT DE COGOMBRE 16,50

VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA, SALSÀ DEMIGLACE AMB PURÉ DE MONIATO 19,50
ENTRECÔTE LOMO ALTO AMB SALSÀ "CAFÈ DE PARIS", PURÉ TRUFAT I MINI PASTANAGA 23,00

SALMÓ A BAIXA TEMPERATURA, MOUSSE DE GAMBES, CRÈME FRAICHE D'ANET, MEL/MOSTASSA & TOCINO 20,50
POP GLACEJAT AMB CHIMICHURRI FUMAT & PURÉ DE PATATA I SAFRÀ 24,00

~~PER-FER-ACABAT~~

FES-TE UN GOIG AMB EL NOSTRE POSTRE - PREGUNTA AL NOSTRE PERSONAL QUÉ TENIM AVUI

PREUS AMB IVA INCLÒS

*FES-NOS SAPIGUER SI EN TENS AL·LÈRGIES O ALGUN REQUERIMENT DIETÈTIC.

PARA EMPEZAR

ACEITUNAS SICILIANAS 3,50
PANERA, PAN DE MASA MADRE & MANTEQUILLA CASERA CON ROMERO 3,50
LABNEH DIP CON OLIVAS KALAMATA & PAN DE PITA 12,00
PATATAS RUSTICAS CON PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA 6,50
PATATAS RUSTICAS CON NUESTRA SALSA BRAVA Y JAMON CRUJIENTE 6,50
BRIOCHE DE PULLED BEEF CON CHEDDAR, COL LOMBARDA ENCURTIDA, MERMELADA DE BACON Y MAYO NEGRO 12,00
3 CROQUETAS CASERAS DE TERNERA "STROGANOFF" 12,00
3 CROQUETAS CASERAS DE BOGAVANTE Y GAMBA ROJA 12,00
GAMBAS AL AJILLO 15,00

PARA SEGUIR

BERENJENA CON CREMOSO DE QUESO DE CABRA, TAHINI Y SALSA FRESCA DE CILANTRO 13,50
ZANAHORIAS ROSTIZADAS CON YOGUR DE PEPINO Y SALSA "HOT HONEY" 12,00
SETAS DE TEMPORADA CON MAIZ ROSTIZADA, SALSA MISO Y PESTO DE PEREJIL 16,00
STRACCIATELLA DE BURRATA, TOMATES DE TEMPORADA, TAPENADE DE KALAMATA Y PESTO ROSSO 13,50

HUEVOS ROTOS 2.0 CON STEAK TARTAR Y YEMA REBOZADA 17,00
TARTAR DE ATÚN BLUFIN Y AGUACATE, CHIPS DE ARROZ Y ALGA NORI 18,50

"HOLY GUACAMOLE" SMASHBURGER (DOBLE CARNE "BLACK ANGUS", CHEDDAR, CHIPOTLE) & PATATAS RUSTICAS 16,50

RISOTTO DE SETAS 16,00
POLLO CRUJIENTE ESTILO "SCHNITZEL" CON YOGUR DE PEPINO 16,50

TERNERA A BAJA TEMPERATURA, SALSA DEMIGLACE CON PURÉ DE BONIATO 19,50
ENTRECÔTE LOMO ALTO "CAFE DE PARIS" CON PURÉ DE PATATAS TRUFADO Y ZANAHORIA BABY 23,00

SALMON A BAJA TEMPERATURA, MOUSSE DE GAMBAS, CRÉME FRAICHE DE ENELDO, MIEL/MOSTAZA & TOCINO 20,50
PULPO GLASEADO CON CHIMICHURRI AHUMADO CON PURÉ DE PATATA Y AZAFRÁN 24,00

PARA ACABAR

DATE UN CAPRICHIO CON NUESTRO POSTRE - PREGUNTA A NUESTRO PERSONAL QUÉ TENEMOS HOY

*PRECIOS INCLUYEN IVA

*HÁGANOS SABER SI TIENE ALGUNA ALERGIA O REQUISITOS DIETÉTICOS.

~~TO START WITH~~

SICILIAN OLIVES 3,50
BREAD BASKET, SOURDOUGH BREAD, HOMEMADE BUTTER WITH ROSEMARY 3,50
LABNEH DIP WITH KALAMATA OLIVES & PITA 12,00
RUSTIC FRIES WITH PARMESAN AND TRUFFLE OIL 6,50
PATATAS BRAVAS (RUSTIC FRIES WITH HOMEMADE TOMATO SPICY SAUCE AND CRISPY JAMON ON TOP) 6,50
TOASTED BRIOCHE WITH PULLED BEEF, BACON JAM, CHEDDAR, PICKLED RED CABBAGE & BLACK MAYO 12,00
3 HOMEMADE CROQUETAS "BEEF STROGANOFF" 12,00
3 HOMEMADE CROQUETAS "LOBSTER AND RED SHRIMP" 12,00
HOT GARLIK PRAWNS 15,00

~~TO CONTINUE~~

AUBERGINE WITH CREAMY GOAT CHEESE, TAHINI AND FRESH CILANTRO DRESSING 13,50
ROASTED CARROTS WITH CUCUMBER YOGHURT AND SAUSE «HOT HONEY» 12,00
WARM SEASONAL MUSHROOMS WITH ROASTED CORN, MISO SAUCE AND PARSLEY PESTO 16,00
STRACCIATELLA DI BURRATA, SEASONAL TOMATOES, KALAMATA TAPENADE AND PESTO ROSSO 13,50

HUEVOS ROTOS 2.0 WITH STEAK TARTARE AND DEEP FRIED CURED YOLK 17,00
BLUEFIN TUNA TARTARE WITH AVOCADO, NORI & RICE CHIPS 18,50

"HOLY GUACAMOLE" SMASHBURGER (DOBLE BURGER "BLACK ANGUS", CHEDDAR, CHIPOTLE) & RUSTIC FRIES 16,50

RISOTTO WITH MUSHROOMS 16,00
CRISPY CHICKEN "SCHNITZEL" STYLE WITH CUCUMBER YOGHURT 16,50

SLOW-COOKED VEAL IN DEMIGLACE SAUCE WITH SWEET POTATO PUREE 19,50
ENTRECÔTE LOMO ALTO "CAFE DE PARIS" WITH TRUFFLED POTATO PUREE AND BABY CARROT 23,00

SLOW-COOKED SALMON, PRAWN MOUSSE, DILL CRÈME FRAICHE, HONEY/MUSTARD AND CRISPY BACON 20,50
GLAZED OCTOPUS WITH SMOKED CHIMICHURRI AND SAFFRON POTATO PURÉE 24,00

~~TO FINISH~~

INDULGE YOURSELF WITH OUR DESSERT - ASK OUR TEAM WHAT WE HAVE TODAY

*PRICES INCLUDING VAT
*LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.

VINOS/WINES

TINTO/RED

RAMITO TEMPRANILLO Y SYRAH 4,50/ 20,00
BARDOS RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO 6,00/ 27,00
ANDRÉS ALONSO GARNACHA Y SYRAH 5,50/ 24,00 RECOMENDACIÓN DE NOBLE
LASENDAL MONTSANT GARNACHA Y SYRAH 5,00/ 25,00
FOSCA DEL PRIORAT GARNACHA 7,50/ 34,00 RECOMENDACIÓN DE NOBLE
RAYOS UVA RIOJA TEMPRANILLO Y GARNACHA 6,50/31,00
TOMAS PASTIGO RIBERA DEL DUERO MALBEC, MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON 65,00
UKAN RIOJA TEMPRANILLO 68,00 RECOMENDACIÓN DE NOBLE

BLANCO/WHITE

RAMITO VERDEJO SAUVIGNON BLANC 5,00/ 22,00
EQUILIBRIO SAUVIGNON BLANC 6,00/ 27,00 RECOMENDACIÓN DE NOBLE
MANUELA DE NAVERAN CHARDONNAY 7,50/ 38,00
ALTOS DE TORONA ALBARIÑO 7,50/ 38,00 RECOMENDACIÓN DE NOBLE
VAL MICA IRIA OTERO GODELLO 7,00/ 31,00 RECOMENDACIÓN DE NOBLE

ROSADO/ROSE

RAMITO BOBAL 5,50/ 24,00

ESPUMOSO/SPARKLING

AMAT & ROLAND BRUT 5,00/ 22,00

~~VINOS NATURALES/NATURAL WINES~~

TINTO/RED

LA NATURAL LA FIGA GARNACHA Y CARINYENA 6,50/29,50
JURASSIC GARNACHA Y CARINYENA 6,00/ 27,00 RECOMENDACIÓN DE NOBLE
ENTRANGE PINOT NOIR, GAMAY, CHARDONNAY 69,00 RECOMENDACIÓN DE NOBLE
NEOLITIC SUMOLL 38,00
MERLA ALTA ALELLA MONASTRELL 39,00

BLANCO/WHITE

LA NATURAL CURUBA GARNACHA BLANCA 6,50/29,50 RECOMENDACIÓN DE NOBLE
AMPHORA GRIS XAREL-LO 38,00
MATERIA PRIMA PARES BALTA BLANC XAREL-LO 6,50/29,50
TALLAROL ALTA ALELLA XAREL-LO 29,00

NARANJA/ORANGE

LA NATURAL MANDARINES 7,50/38,00 RECOMENDACIÓN DE NOBLE