

PARA EMPEZAR	
Pan Dalí con mantequilla ahumada, queso Payoyo sobrasada madurada y mostaza artesana	12€
Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva	2,5€
Jamón ibérico 100% bellota Casa de Alba	21€
Ensalada fresca Línia	9€
Escalibada a la brasa con anchoas de Santoña Sanfilippo y aceitunas	19€
Degustación de quesos artesanos con compotas caseras y grisines	15€
Croquetón casero de...	2,5€/u

HUEVOS	
A baja temperatura con setas y espuma de patata	12€
Fritos con puntilla:	
Con alcachofa, jamón y meunier de ibéricos	15€
Con gamba roja de Llançà y patata crujiente	21€

Degustación de panes artesanales	2,5€/5€
----------------------------------	---------

FRESCOS Y MARINADOS	
Caballa ahumada con hummus y setas en escabeche	12€
Espárragos blancos, con miso, mostaza, y mango - pasión	9€
Puerros a la brasa con romesco y “all i oli” Almanac	9€
Stracciatella de burrata, guacamole, albahaca, tomates, aceituna negra y piñón	9€
Bogavante soasado, caviar y mango en vinagreta de mandarina	19€
Tartar de atún salvaje de la Ametlla de mar con cremoso de aguacate y vinagre de arroz	21€
Steak tartar de ternera Wagyu con su aliño y tuétano a la brasa	21€
Berenjena a la Parmigiana al estilo Línia	12€

ARROCES Y PASTAS	
Arroz de ibéricos con morcilla de Wagyu a la brasa	19€
Arroz de calamarcitos y sepionetas, limón y perejil	21€
Pregunte por nuestra Pasta fresca del día	12€
Pappardelle con “Aglío Olio” de gambas rojas de Llançà	21€

PESCADOS Y MARISCOS	
Pescado de lonja, pregunta que hemos pescado hoy	S.M.
Atún rojo salvaje de la Ametlla de mar soasado, cremoso de apio nabo, rabanito picante y piñón	20€
Pulpo braseado, parmentier, pimentón de la Vera y “all i oli” Almanac	20€
Calamar de potera a la brasa con su guiso y gnocchi de limón	19€
Gamba roja XXL de Llançà	8€/u
Almeja gallega a la brasa	26€
Navaja gallega a la brasa	21€
Berberechos gallegos XL a la brasa	18€
Mejillón gallego a la brasa	12€

CARNES	
Coquelette de 500gr	21€
Presa ibérica 500gr	25€
Txuletón de vaca gallega 1kg	60€
“Tomahawk” de vaca gallega 2kg	90€
Lomo alto de ternera Wagyu infiltración 8 400gr	65€

TODAS NUESTRAS CARNES Y PESCADOS ESTÁN HECHOS
A LA BRASA DE LEÑA JOSPER
Y ACOMPAÑADOS DE UNA SELECCIÓN DE SALSAS CASERAS

PARA ACOMPAÑAR	
Pimientos del piquillo DO Navarra	6€
Setas de temporada	6€
Pimientos de Padrón	4,5€
Patatas fritas caseras	4,5€

Todos los precios incluyen el 10% de IVA

POSTRES	
Albaricoque, yogur y helado de vainilla	5€
Jardín Zen de chocolate blanco Ivoire, vainilla, mango y brioche de té Matcha	7€
Nuestra versión de “mel i mató” con nueces pecanas caramelizadas y yogur	5€
Espuma de coco con su crumble, piña salteada, albahaca, chile y granizado de piña	5€
Nuestras texturas de chocolate Guanaja con especias y naranja	5€
COPAS O PARA LLEVAR	
Manzana, macadamia caramelizada y vainilla Bourbon	3,5€
Mousse de coco, crema de té Matcha, mango y fruta de la pasión	3,5€
Fresas, crema de limón, chantilly y Streusel de vainilla	3,5€
Brownie, frambuesa y crema de cacahuete	3,5€
FRUTA	
Ensalada de fruta fresca Linia	5€
Fruta en ceviche de coco y cilantro	6€
PARA ACOMPAÑAR	
Catania	6€
Madalenas de piñones y limón	3,5€
Buñuelos caseros del Empordà	3,5€
Melindros con chocolate caliente	3,5€
Cookie americana de chocolate y nueces	3€
Cookie americana de avena y pasas	3€

NUESTRAS PEQUEÑAS CREACIONES

Sacher DO Almanac de naranja	4,5€
Opera Liceo	4,5€
Tartaleta de frambuesa	4,5€
Nuestro banoffee	4,5€
Saint Honoré de mango	4,5€
Selva negra crujiente con cerezas al Kirsch	4,5€
Tarta de limón y merengues en textura	4,5€

MERIENDA

Prueba nuestras creaciones dulces y saladas acompañadas de una infusión de té o café	
Selección de tentaciones dulces	8€
Selección de tentaciones dulces y saladas	12€
Selección de tentaciones dulces y copa de cava	12€
Selección de tentaciones dulces, saladas y copa de cava	18€

Todos los precios incluyen el 10% de IVA

CHOCOLATE 100%

Chocolate Almanac	7€
Músico de chocolate blanco, frutos rojos, almendras y pistachos	2,5€
Músico de chocolate negro, orejones, avellanas y nueces	2,5€
Nuestra selección de bombones caseros	6€
Fresas con chocolate	6€

TARTAS Y PASTELES

Pastel de queso	4,5€
Tarta de chocolate “Oreo”	4,5€
Pastel de zanahoria	4,5€

HELADOS ARTESANOS

Sacher DO Almanac	4,5€
Avellana	4,5€
Chocolate	4,5€
Vainilla	4,5€
Stracciatella	4,5€
Yogur	4,5€
Crema catalana	4,5€
Sorbete de maracuyá	4,5€
Sorbete de frambuesa	4,5€