

ENTRANTES		ARROCES (min 2pax)		PASTAS	
Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva	5€	Arroz de ibéricos con morcilla de Wagyu a la brasa	22€/pp	Rigatoni con pesto de rúcula y burrata italiana	16€
Paletilla ibérico 100% bellota	27€	Arroz de sepia y berberechos	25€/pp	Pappardelle con ragout de ternera	25€
Stracciatella de burrata, albahaca, tomates, aceituna negra y piñón	16€	Arroz negro con pulpo y "all i oli"	28€/pp	Maltagliati con salsa de erizos y bogavante	25€
Ensalada de puerros con romesco de maíz y trufa sobre lechugas de temporada	15€	TODAS NUESTRAS CARNES Y PESCADOS ESTÁN HECHOS AL HORNO DE LEÑA JOSPER SU ELECCIÓN INCLUYE UNA SALSA Y UN ACOMPAÑAMIENTO			
Brandada de bacalao al estilo Nimes con aceite, perejil y pimiento del piquillo	16€	PESCADOS		CARNES	
Crema de piñón tostado con alcachofas a la brasa y boletus confitados	16€	Pescado de lonja de Llançà, pregunte que hemos pescado hoy	S.M.	Presa ibérica DO Salamanca	21€
Huevo trufado a baja temperatura con coliflor y espárragos trigueros	18€	Pieza entera		Pularda de Bresse	21€
Foie con anguila ahumada del Delta de l'Ebre caramelizada, higos y Pedro Ximenez	21€	Calamar de potera	21€	Costillar de ternera 24h	27€
Setas de temporada de la Boqueria	25€	Filete de rodaballo	23€	Entrecot de lomo bajo de vaca Rubia gallega 300gr	31€
Mejillones de roca a la brasa	16€	Pulpo	25€		
Berberechos gallegos a la brasa	21€	ESCOJA SU SALSA FAVORITA		...Y TAMBIÉN UN ACOMPAÑAMIENTO	
		Pil-Pil	3€	Verduras de temporada	6€
		Marinera	3€	Pimientos de Padrón	6€
		Chimichurri de axiote	3€	Puré de boniato	5€
		All i oli Almanac	3€	Parmentier de patata trufada	5€
		5 pimientas	3€	Ensalada de lechugas Línia	5€
				Patatas fritas caseras	5€

NUESTROS TARTARS

Tartar de atún salvaje del Mediterráneo con cremoso de aguacate	28€
Steak tartar de Wagyu con su aliño y tuétano a la brasa	25€

POSTRES | PASTELES | DULCES Y HELADOS

Jardín zen de chocolate blanco Ivoire, vainilla y brioche de té matcha relleno de yuzu	8€	Pastel de limón	7€
Coco 2.0: Piña salteada con jengibre y citronella, crumble de cacahuete, granizado de piña/lima y espuma de coco	8€	Pastel de zanahoria	7€
Coulant de turrón, chocolate y sorbete de mandarina	12€	Sacher Almanac	7€
Las ruinas de ajedrez de chocolate	8€	Catánias	8€
Crème brulée, pera y regaliz	7€	Músico de chocolate blanco, frutos rojos, almendras y pistachos	8€
Fruta fresca Línia	12€	Músico de chocolate negro, orejones, avellanas y nueces	8€
Helados de: Fresa Vainilla Chocolate Avellana	6€		

Todos los precios incluyen el 10% de IVA