

ENTRANTES

Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva V	5€
Jamón ibérico 100% bellota	27€
Croquetón de boletus y calçots V	5€
Ensalada César con Nuggets caseros de pollo crujiente con pollo a la plancha	18€
Ensalada de burrata con trufa, pistachos y albahaca fresca V	21€
Verduras a la brasa, anchoas del Cantábrico y romesco de maíz	18€
Crema de piñón tostado con alcachofas y boletus confitados V	16€
Atún rojo soasado con puré de apionabo y nabo Daikon	24€
Steak tartar de Wagyu con su aliño y tuétano a la brasa	24€

PRINCIPALES

Arroz de sépia y alcachofas del Prat	24€
Arroz de ibéricos con morcilla de Wagyu a la brasa	25€
Ravioli de calabaza asada y trompetas de la muerte V con burrata y avellanas tostadas	18€
Pappardelle con ragout de ternera gallega	22€
Suquet de pescado de lonja con berberechos y gamba	25€
Costillar de ternera 24h con cremoso de boniato y chalotas glaseadas al vino tinto	28€

MENÚ DEL CHEF

PICA-PICA

Los 3 entrantes de mercado

NUESTRA ESPECIALIDAD

Arroz del Chef al horno de leña

POSTRE

Pastel a su elección:
Sacher | Limón | Zanahoria

Agua y café incluidos

35€

POSTRES | PASTELES | DULCES Y HELADOS

Recuit y cítricos: Espuma de recuit, compota de naranja y pasión, gajos naturales de cítricos, crema de limón y merenguitos	8€	Pastel de limón	7€
Maíz, cacao, avellana: Bizcocho de maíz, crumble de cacao, cremoso y salsa de chocolate, helado de avellana	8€	Pastel de zanahoria	7€
Living Coral: Sorbete de frambuesa y fresa, bizcocho de tomate, textura cremosa de mango / fresa, reducción de vinagre de Módena	8€	Sacher Almanac	7€
Helados de: Fresa Vainilla Chocolate Avellana	6€		

V = Platos vegetarianos

Todos los precios incluyen el 10% de IVA