

**Amanida de quinoa, salicornia i
vinagreta d'anxoves..... 6,70**

**Amanida de formatge de cabra,
ametlles i vinagreta de taronja..... 6,00**

**Amanida de ventresca de tonyina amb espàrrecs
verds i romesco..... 6,75**

**Amanida de pollastre escabetxat amb verduretes i
compota de poma..... 5,90**

**Tartar de salmó fresc i fumat amb crema de porro i
torradetes.....7,60**

**Carpaccio de vedella, pinyons, nous
i tomàquet sec amb oli d'alfàbrega..... 6,40**

**Brandada de bacallà
amb gratinat de mel i curri..... 7,40**

Parmentier de moniato amb textures de gambes.. 7,20

**Espàrrecs verds a la brasa amb escalopa de foie i
reducció de Pedro Ximénez..... 9,20**

Assortit de croquetes artesanes amb amanida..... 8,30

Fideuà de calamars amb allioli..... 6,90

Canelons de bolets amb beixamel suau de foie..... 7,50

**Hamburguesa feta nostra a la brasa amb
melmelada de tomàquet i anelles de ceba..... 8,90**

Caneló de melós de vedella amb salsa de ratafia... 10,50

**Filet de vedella a la brasa amb salsa:
Ratafia/ Ceps/ Formatge Manxec..... 15,70**

**Tataki de filet de porc
amb “kikos” i tabasco..... 6,50**

**Secret de porc a la brasa amb ceba confitada
i crema de formatge manxec..... 6,95**

**Pit de gall d'indi, farcit de poma i
formatge de cabra amb espàrrecs verds..... 8,70**

**Broqueta de pollastre marinat amb saltejat
de xampinyons i tomàquet confitat..... 7,60**

**Tonyina a la brasa
amb salsa teriaky de cítrics 9,00**

**Mil fulls de tofu i seitan amb tomàquet,
soja i salsa de ceps 8,90**

Magret d'ànec a la brasa amb Oporto..... 9,90

Vedella al curry amb arròs basmati..... 6,90

Peix Fresc (consulta cambrer) s.m.