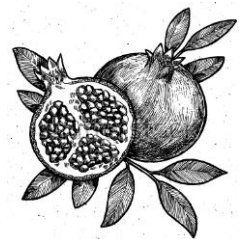


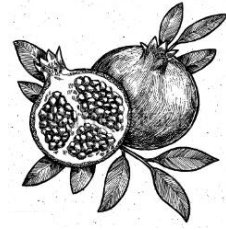
PARA EMPEZAR

Tartar de salmón y aguacate, esferas de yogurt y aliño asiático	23€
Din sum de panceta iberia, col lombarda y gambas con salsa de soja	20€
Gyozas de pollo y verduras con salsa soja suave	18€
Carpaccio de vaca con aliño cítrico, brotes tiernos y lascas de pecorino romano	25€
Tronco de foie envuelto en manzana acida, nueces de macadamia y bizcocho de remolacha	24€
Risotto de setas y alcachofas con estraciatella fresca	23€
Croquetas de pulled pork con mayonesa kimchi	17€
Croquetas de jamón ibérico con su velo fundido y polvo de kikos	17€



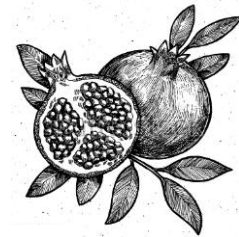
DEL MAR

Suprema de lubina, arroz negro de calamar, alioli de hierbas y caviar de tomate	33€
Rodaballo a la plancha, compota de tomate, patata asada, espinacas y salsa de nuestro vino	32€



DE LA MONTAÑA

Terrina de lechona confitada a 80º, su carrillera crujiente, manzana y sala de romero y miel	32€
Solomillo de vacuno, cremoso de boniato, cebollitas perla y jugo de vino tinto	35€



ALGO DULCE

Crema catalana caramelizada con frutas del bosque	10€
Tarta Tatin de manzana con helado de canela	11€
Culán de chocolate con helado de vainilla	10€
Selección de helados y sorbetes	4€/bola

Servicio de pan, aceite de arbequina & sal de Mallorca 2,5€ por persona.
Por favor pregunte a su camarero si desea una carta vegetariana & sobre alergias.