

APERITIVOS

Croqueta de pato asado	3,00
Ostra al natural	4,50
Ostra en escabeche de zanahoria y mandarina con aceite de pipas	5,00
Velo de calamar, papada ibérica y leche de almendras	5,50
Boquerón marinado con raspa (un.)	3,00
Royal de ceps con erizo de mar	9,00
Nuestra "ensalada" Waldorf	7,50



PLATOS

"Steak Tartar" tibio sobre tuétano a la brasa y patatas suflés	17,00
Raya a la mantequilla negra y puré de patata cítrico	17,50
Merluza al vapor con su pil pil, calçots escalivados, puerro encurtido	22,00
Cuello de cordero con Ras el Hanout, mostaza, quinoa y hierbas aromáticas	18,50
Cochinillo crujiente con su jugo, y encurtidos	38,00
Codorniz rellena de duxelle, celeri con paté de codorniz	26,00
Albóndigas de vaca "rubia gallega" madurada, puré de coliflor y setas	24,00
"Sääm" de cabeza de cochinillo	38,00



PAN

Pan de Coca con tomate de colgar	2,50
Pan rústico (u)	1,50
Pan sin gluten (u)	2,00
Pan sin gluten con tomate de colgar	2,50
Mantequilla ahumada (para el pan)	3,50



PLATILLOS

Cecina de buey	21,00
Colmenillas rellenas de pato, con crema de foie gras al armagnac	24,00
Ceviche de quisquillas, aguacate y maíz	25,00
Alcachofa a la brasa con butifarra de perol y caldo de pollo thai	19,00
Maitake a la brasa con piñonada	16,00
Sopa de cebolla, crutons con praliné de nueces y queso gruyere	14,00
Espárragos blancos "Tonnato"	17,00
Calamar con foie gras a la brasa y escabeche de pato	24,00
Remolacha con "beurre blanc", aceite de estragón y anguila ahumada	14,50
Tartar de bogavante nacional con crujiente de piel de pollo	34,00
Callos de cresta de gallo	14,00
Guisantes del Maresme con licuado de su vaina, papada ibérica y erizos	38,00
All i pebre de anguila con allioli de ajo asado y azafrán	22,00



EL CAVIAR

Lata de caviar. Amur Beluga (10 g.) con pan con mantequilla	25,00
Tostada de papada ibérica y caviar (un.)	14,00
Ostra con caviar	14,50
Tuétano con caviar (homenaje a el Bulli)	45,00
Remolacha con "beurre blanc", anguila ahumada y caviar	34,00
Tartar de bogavante nacional con crujiente de piel de pollo y caviar	58,00

Para mesas de más de 6 personas se debe escoger menú degustación

Si tienen alguna alergia o intolerancia, indíquelo a nuestro personal

Precios en euros, IVA incluido