



## PER COMENÇAR LA RUTA

Ostres Fine Claire n.2 fregides, gel de vinagreta cítrica	13€
Millefeuille de pà, pebrots marinats, sardina fumada, mantega de julivert	4,5€ unitat
Cranc tou, maionesa de safrà	13€
Ou orgànic, escuma de patata, rossinyol, trufa negra	13€
Black Angus roast beef, mizuna, comté, salsa gribiche	14€

## CRU

Tàrtar de corvina, cogombre, alvocat, tàperes, remolatxa	13€
Carpaccio de carbassa, castanya, sàlvia, salsa d'anxoves	9€
Tàrtar de vedella, salsa de tonyina, rave, tàperes	14€

## KM 0

Carxofa fregida, escuma de festuc, formatge mahón	10€
Cuscús de coliflor, verdures mixtes, poma marinada, iogur, caviar de cítrics	13€
Ceba, trufa	10€
Amanida de tomàquets, nectarines, halloumi, avellanes, vinagreta de mel i mostassa	12€
Amanida Volta de remolatxa, gorgonzola, nous	13€

## MAR I TERRA

Ossobuco, moll, apionabo	25€
Ribeye, puré de trufa, pebrot del padrón	9€ cada 100g
Coll de xai, crema de topinambur, carxofes rostides, faves	26€
Turbot al pil pil, trompetes de la mort	28€
Mix de marisc, selecció diària de peix del mercat (mín. 2 persones)	39€
Culurgions, pecorí, patata, menta, trufa	16€
Tagliolini, escopinyes, bottarga	22€