

# LA CARTA

## PER ANAR FENT BOCA

Tortita de camarons, dos unitats. 8,50 € 🌊

Ssam amb guacamole, shitake confitat, oliva i piparres, dos unitats. 9,50 €

Gyoza de llagostins "6 peces" amb verduretes al lemon grass i ponzu. 14,50 € 🍣 🌿 🌊 🍷

Pernil ibèric Joselito amb roques de parmesà. 22,50 € 🍷

Pop a la brasa de carbó amb patata al caliu i escuma d'all-i-oli. 22,50€ 🌊 🍷

Rossinyols saltejats amb botifarra negra. 24,50 €- ½ 12,80 €

Flors de carbassó farcides de formatge, tomàquets secs, anxoves i alfàbrega. 18,50 € 🍷 🌊 🍷

Caviar Oscietra a la seva llauna amb briox i mantega fumada d'herbes. 87,50 € 🍷

Ostres Guillardreau en escabetx, caviar oscietra, miso i yuzu " 3 peces" 22,00 € 🌊 🍷

Escamarlans d'Arenys oberts a la planxa glasejats amb all-i-oli. 32,50 € 🌿 🍷 🌊

Cloïsses gallegues al vi blanc, amb allet i julivert. 24,50€ 🌊

Gambes vermelles de la nostra costa a la planxa amb all i julivert. 32,50 € 🌊 🌿

## LES NOSTRES CROQUETES

Croquetes de gorgonzola i espinacs. 6 peces. 14,50€ 🍷 🍷 🍷

Croquetes de ceps. 6 peces. 14,50€ 🍷 🍷 🍷

Croquetes de xoriço ibèric i mel. 6 peces. 14,50€ 🍷 🍷 🍷

## PA

Pa rústic d'agricultura ecològica. 3,80€



Pa de vidre amb tomàquet. 4,00€

Pa sense gluten. 2,80€


## ENTRANTS

Gaspatxo de cireres amb llagostins, feta i pipes. 14,50€ 


Tiara de llamàntol (peça sencera) quinoa amb avocat i emulsió de cítrics. 37,50 € 




Breves amb burrata de búfala, pernil d'ànec, nous i balsàmic a la mel. 18,50 €  

Capdells aquapònics amb ventresca de tonyina, escalivada i avellanes. 16,50€ 



Tomàquets de temporada, sardines marinades, suc de piparres i sorbet de tomàquets cherrys. 15,80€ 



Orada brasejada, ponzu, shitake i wakame. 21,50 €   

Cevitxe de corvall amb ají groc, ceba vermella i kikos. 19,80 € 

Tàrtar de tonyina vermella Balfegó, guacamole, chipotle, i ous de guatlla. 24,50€   

Carpaccio de gamba vermella amb tartar d'avocat, caviar de salmó, tomàquet i olives negres a l'oli fumat. 22,80 €   

Carpaccio de Wagyu A5 amb ou de guatlla, encenalls de foie i avellanes. 25,80 €  

Albergínia a la brasa fumada, straciatella de búfala, tomàquets secs, olives de Kalamata, pesto i nous. 16,80 €  



Canelon X.L. de rap i llagostins amb tòfona i salsa de carabineros. 21,50 €   




Ous a 63<sup>o</sup> amb sobrassada fumada, espàrrecs i escuma de formatge de Maó. 18,50 €  

Tripa i morro, picantets, com els feia el meu pare Manolo. 16,00€

## ELS NOSTRES ARROSSOS




Arròs amb tinta, sepietes i all-i-oli de julivert. 24,50€   

Arròs sec de gamba vermella fresca amb sípia i cloïsses gallegues. "mínim 2 persones" 28,90€   

Arròs caldós de llamàntol, sípia de platja i cloïsses. "mínim 2 persones". 34,50€   

## DE LA MAR


Llamàntol al chili Crab amb ou fregit i patates palla. 42,50 €  

Dentol salvatge del Maresme al curri verd amb llagostins de Sant Carles i bolets japonesos. 29,50 €   

Gall de Sant Pere, espàrrecs alpins i rossinyols en "beurre blanc" verd d'estragó. 39,50 €  

Bacallà confitat amb cap i pota, favetes del Maresme i escuma d'all negre. 28,50€ 




Corvall Reial amb gamba vermella, pakchoy i suc de crustàcis. 26,50€  



Calamarcets de playa amb botifarra negra, rossinyols y salsa de padrons. 22,50 € 


## PER ALS CARNÍVORS

Llom de cabirol en fulla de plàtan, remolatxa, pastanaga i cireres en textures. 32,50 €

Encenalls de vedella a la brasa amb patates confitades, pebrots del padró i oli de romaní. 18,50€

Lasanya Koreana de galta de vedella amb xiitake, chipottle i cherrys. 21,50 €   

Peus de porc sense feina farcits de llagostins i botifarra de perol amb puré de pèsols, shimeji i xips de iuca. 24,50€  

Xai de llet de Burgos a 63º amb alberginies, formatge de cabra al cardamomo. 28,50 € 

Llom de Black Angus de USA. a la brasa amb verdura i patata confitades. 36,80 €


Filet de vedella amb salsa de tòfona d'estiu, patata pallaison i escalopa de foie. 29,80 €

**PREUS AMB EL 10% D'IVA INCLÒS**

**SI TENIU QUALSEVOL AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA COMUNIQUEU-HO A L'EQUIP DE SALA.**


# LA CARTA

## PARA IR HACIENDO BOCA

Tortita de camarones dos unidades. 8,50 € 

Ssam con guacamole, shitake confitado, aceituna y piparras, dos unidades. 9,50 €

Gyoza de langostinos "6 piezas" con verduritas, lemon grass y ponzu. 14,50 €    

Jamón ibérico Joselito con rocas de parmesano. 22,50 € 

Pulpo a la brasa de carbón con patata al rescoldo y espuma de ajoli. 22,50€  


Rossinyols salteados con butifarra negra. 24,50 €- ½ 12,80 €

Flores de calabacín rellenas de queso, tomates secos, anchoas y albahaca. 18,50 €   

Caviar Oscietra en su lata con briox y mantequilla ahumada de hierbas. 87,50 € 

Ostras Guillaardeau en escabeche, caviar oscietra, miso y yuzu "3 piezas" 22,00 €  

Cigalas de Arenys abiertas a la plancha glaseadas con all-i-oli. 32,50 €   




Almejas gallegas al vino blanco, con ajo y perejil. 24,50€ 

Gambas rojas de nuestra costa a la plancha con ajo y perejil. 32,50 €  

## NUESTRAS CROQUETAS

Croquetas de gorgonzola y espinacas. 6 piezas. 14,50€   

Croquetas de cepas. 6 piezas. 14,50€   

Croquetas de chorizo ibérico y miel. 6 piezas. 14,50€   


























## PAN

Pan rústico de agricultura ecológica. 3,80€

Pan de cristal con tomate. 4,00€




Pan sin gluten. 2,80€




## ENTRANTES

- Gazpacho de cerezas con langostinos, feta y pipas. 14,50€ 
- Tiara de bogavante (pieza entera) con quinoa, aguacate y emulsión de cítricos. 37,50 € 
- Brevas con burrata de búfala, jamón de pato, nueces y balsámico en la miel. 18,50 €  
- Cogollos acuapónicos con ventresca de atún, escalivada y avellanas. 16,50€ 
- Tomates de temporada, sardinas marinadas, zumo de piparras y sorbete de tomates cherrys. 15,80€ 
- Dorada braseada, ponzu, shitake y wakame. 21,50 €   
- Ceviche de corvina, ají amarillo, cebolla roja y kikos. 19,80 € 
- Tártar de atún rojo Balfegó, guacamole, chipotle y huevos de codorniz. 24,50€   
- Carpaccio de gamba roja con tartar de aguacate, caviar de salmón, tomate y aceitunas negras al aceite ahumado. 22,80 €   
- Carpaccio de Wagyu A5 con huevo de codorniz, virutas de foie y avellanas. 25,80 €  
- Berenjena a la brasa ahumada, straciatella de búfala, tomates secos, aceitunas de Kalamata, pesto y nueces. 16,80 €  
- Canelon X.L. de rape y langostinos con trufa y salsa de carabineros. 21,50 €   
- Huevos a 63º, sobrasada ahumada, espárragos y espuma de queso de Maó. 18,50 €  
- Tripa i morro, picantitos, como los hacía mi padre Manolo. 16,00€

## NUESTROS ARROCES




Arroz con tinta, sepietas y alioli de perejil. 24,50€   

Arroz seco de gamba roja fresca con sepia y almejas gallegas. "mínimo 2 personas" 28,90€   



Arroz caldoso de bogavante, sepia de playa y almejas. "mínimo 2 personas". 34,50€   



## DE LA MAR

Bogavante al chili Crab con huevo frito y patatas paja 42,50 €  

Dentol salvaje del Maresme en el curry verde con langostinos de San Carlos y setas japonesas. 29,50 €   

Gallo de San Pedro, espárragos alpinos y rebozuelos en "beurre blanc" verde de estragón. 39,50 €  

Bacalao confitado, "cap i pota", habitas, y espuma de ajo negro. 28,50€  




Corvina Real con gamba roja, pakchoi y jugo de crustáceos. 26,50€  



Calamarcitos de playa con butifarra negra, rossiñols y salsa de padrones. 22,50 €

## PARA LOS CARNÍVOROS

Lomo de corzo en hoja de plátano, remolacha, zanahoria y cerezas en texturas. 32,50 €

Virutas de ternera a la brasa, patatas confitadas, padróns y aceite de romero. 18,50€

Lasaña Koreana de carrillera de ternera, shiitake, chipotle y cherrys. 21,50 €   

Pies de cerdo sin trabajo rellenos de langostinos y butifarra de perol con puré de guisantes, shimeji y chips de yuca. 24,50€  

Cordero de lechal de Burgos a 63º, berenjenas, queso de cabra al cardamomo. 28,50 € 

Lomo de Black Angus de USA. a la brasa con verdura y patata confitadas. 36,80 €

Filet de ternera, salsa de trufa de verano, patata pallaison y escalopa de foie. 29,80 €

**PRECIOS CON 10% DE IVA INCLUIDO**

**SI TIENE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA COMUNÍQUELO AL EQUIPO DE SALA.**