



MENÚ SANT JOAN DEGUSTACIÓ

Croqueta d'espínacs i gorgonsola,
pa bao amb cochinita pibil, ceba vermella i rucula,
gaspatxo de cireres amb pipes,
musclos a la brasa amb ximixurri.

Sardines amb babaganoush, tomaquet, ceba i oliva esfèrica negra.

Tempura de flors de carbassó amb mozzarella, tomàquets secs i anxoves.

Arros negre amb sípia, favetes, alls tendres i llagostins.

Calamarcets de platja amb verduretes i kimchi.

Mini hamburguesa de vaca amb mozzarel·la fumada, ceba confitada i salsa BBQ.

Coca de Sant Joan.

NIT DE 23 DE JUNY, 24, 25 NIT I 26 MIGDIA

PREU PER COMENSAL 42,50 € IVA INCLÒS.

VINS RECOMANATS

BLANC ALELLA TINA 20. PANSA BLANCA 17,90 €

NEGRE MONTSANT. BRUNOS. CARINYENA, SYRAH I GARNATXA NEGRE 19,80 €

CAVA LAIETA GRAN RESERVA BRUT NATURE. 23,90 €



MENU SAN JUAN DEGUSTACIÓN

Croqueta de espinacas y gorgonzola,
pan bao con cochinita pibil, cebolla roja y rucula,
gazpacho de cerezas con pipas,
mejillones a la brasa con chimichurri.

Sardinas con babaganoush, tomate, cebolla y aceituna esférica negra.

Tempura de flores de calabacín con mozzarella, tomates secos y anchoas.

Arroz negro con sepia, habitas, ajos tiernos y langostinos.

Calamarcitos de playa con verduritas y kimchi.

Mini hamburguesa de vaca con mozzarella ahumada, cebolla confitada y salsa BBQ.

Coca de San Juan

23 DE JUNIO NOCHE, 24, 25 NOCHE Y 26 MEDIODÍA

PRECIO POR COMENSAL 42,50 € IVA INCLUIDO.

VINS RECOMANATS

BLANCO ALELLA TINA 20. PANSA BLANCA 17,90 €

TINTO MONTSANT. BRUNOS. CARINYENA, SYRAH I GARNATXA NEGRE 19,80 €

CAVA LAIETA GRAN RESERVA BRUT NATURE. 23,90 €