

PLATS PER COMPARTIR

S N A C K S

Dips de txipirons	6 €
Dips de chipirones	
Ferrero Rocher de foie	6 €
Ferrero Rocher de foie	
Macarón de pollastre i curri	7 €
Macarón de pollo y curri	

S U P E R C L A S S I C S

Patates braves	7 €
Patatas bravas	
Els calamars del Taps	11 €
Los calamares de nuestra TAVERNA TAPS	
Les croquetes artesanes	7 €
Pollastre, coco i curri	
Caviar d'albergínia, formatge de cabra i pomodori	
Sardines alfàbrega i llima	7 €
Sardinas, albahaca y lima	

E N F R E D

El xato versionat en un carpaccio	7 €
Ensalada Xató versionada en un carpaccio	
L'amanida Capresse i els seus gelats	7 €
Ensalada Capresse y sus helados	
Amanida de llagostins, alfàbrega i parmesà	7 €
Ensalada de langostinos, albahaca i parmesano	
Tonyina vermella escabetxada a taula	9 €
Atún rojo escabechado en la mesa	
Carpaccio de gambes, bolets i oli de ciboulet	9 €
Carpaccio de gambas, setas y aceite de cebollino	
Carpaccio de bou, crema d'idiazabal i codony	9 €
Carpaccio de buey, crema de Idiazabal y membrillo	
Pernil ibèric " Juan Pedro Domecq "	16 €
Jamón ibérico " Juan Pedro Domecq "	
Anxoves del Cantàbric "00"	11 €
Anchoas del Cantábrico	

DINARS DE DIMARTS A DIUMENGE
SOPARS DE DIMARTS A DISSABTE

PLATS PER COMPARTIR

E N C A L E N T

Orella de porc a la planxa, salsa chimichurri Oreja de cerdo a la plancha, chimichurri	6 €
Eriçons de mar, gratinats al parmesà Erizos de mar, gratinados al parmesano	8 €
Sepietes planxa, la seva vinagreta estil japó Sepietas a la plancha, su vinagreta estilo japon	7 €
Gamba vermella a sal Gamba roja a la sal	14 €
cloïsses, salsa bearnesa i cansalada ibèrica Navajas, salsa bearnesa i cansalada ibèrica	11 €
Pop cruixent, patata al <i>mojo</i> verd Pulpo crujiente, patata al <i>mojo</i> verde	15 €

P L A T S

Raviolis de foie truffats Raviolis de foie trufados	9 €
Risoto de remolatxa al parmesà curat Risoto de remolacha al parmesano curado	12 €
Arròs de peus de porc i bolets (mínim 2 px) Arróz de pies de cerdo y setas	12 €
Llom Àngus planxa, ceba i espuma de rocafort Lomo Angus plancha, cebolla y espuma de roquefort	15 €
Tartar de vedella, gelat de mostassa antiga Tartar de ternera, helado de mostaza Antigua	14 €
Magret, taronja, mores i coulis de gerds Magret de pato, naranja, moras y frambuesa	14 €
Tataki de tonyina, hummus i tomàquet Tataki de atún, hummus y tomate	14 €
Bacallà confitat, papada ibèrica i chiitaques Bacalao confitado, papada ibèrica y chiitaques	14 €
Rap al all negre, frijoles i verduretes Rape al ajo negro, frijoles y verduras	17 €

**Consulteu al nostre personal per qualsevol al·lèrgia e
Intolerància**

MENÚ MIGDIA LABORABLE 13 €

MENÚ I CARTA INFANTIL

MENÚ DE

TEMPORADA

Caps de setmana i per taules completes

APERITIU

Falso natxo amb guacamole

ENTRANT

Tomàquet confitat, burrata, pesto rosso

PRIMER PLAT

Calamar a la planxa, la seva salsa

SEGÓN PLAT

Garrí a baixa temperatura, ametlles i carbassa al genjibre

POSTRE

Les textures de un formatge

25 €

aire
restaurant