

PLATS PER COMPARTIR

S N A C K S

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

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

Patates braves Patatas bravas	7 €
Els calamars del Taps Los calamares de nuestra TAVERNA TAPS	8 €
Les croquetes artesanes Pollastre, coco i curri Caviar d'albergínia, formatge de cabra i pomodori	7 €
Sardines alfàbrega i llima Sardinas, albahaca y lima	6 €

E N F R E D

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

**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 €
Navalles, salsa bearnesa i cansalada ibèrica Navajas, salsa bearnesa i cansalada ibèrica	8 €
Pop cruixent, patata al <i>mojo</i> verd Pulpo crujiente, patata al <i>mojo</i> verde	13 €

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 i chiitaques Bacalao confitado, papada y chiitaques	14 €
Rap estofat al all negre, frijoles i trompetes Rape estofado al ajo negro, frijoles y trompetas	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

Espàrrec blanc de temporada, crema de
parmesà i olivada

ENTRANT

Gaspatxo de remolatxa escabetxat , formatge
de cabra i sardines

PRIMER PLAT

Caneló d'ànec i foie trufat

SEGÓN PLAT

Arròs negre de sèpia

POSTRE

Mousse de xocolata i avellanes, espuma
de fruita de la passió

25 €

aire
restaurant