







PLATS PER COMPARTIR




SUPERCLASSICS

Ferrero Rocher de foie 	7 €
Ferrero Rocher de foie	
Patates braves 	7 €
Patatas bravas	
Els calamars del Taps	11 €
Los calamares del TAPS	
Les croquetes artesanes	8 €
De cua de bou, ceba caramel·litzada	

EN FRED

El xató versionat en un carpaccio 	7 €
Ensalada xató versionada en un carpaccio	
Amanida de carxofes i parmesà en textures 	7 €
Ensalada de alcachofas y parmesano en texturas	
Burrata, tomàquet i alfàbrega 	7 €
Amanida de burrata, tomates y albahaca	
Tonyina vermella escabetchada a taula	9 €
Atún rojo escabechado en mesa	
Tartar de gambes, bolets i tòfona 	9 €
Tartar de gambas, setas y trufa	
Presca curada d'agla " Juan Pedro Domecq " 	12 €
Presca curada de bellota " Juan Pedro Domecq "	
Anxoves del Cantàbric "00" 	11 €
Anchoas del Cantàbrico	



EN CALENT

Orella de porc a la planxa, chimichurri 	8 €
Oreja de cerdo a la plancha, chimichurri	
Garotes de mar 	4 €
Erizos de mar	(per unitat)
Gamba vermella a sal 	14 €
Gamba roja a la sal	

Pa amb tomàquet 1,5 €



PLATS PER COMPARTIR




Pop cruixent, al <i>mojo</i> verd 	15 €
Pulpo crujiente, al <i>mojo</i> verde	
Sepietas <i>almendrita</i> amb la seva salsa 	9 €
Sepietas almendrita, la seva salsa	

P L A T S

Raviolis de foie trufats	9 €
Raviolis de foie trufados	
Risoto de remolatxa al parmesà curat 	12 €
Risoto de remolacha al parmesano curado	
Llom Àngus al rocafort 	15 €
Lomo Angus al roquefort	
Tartar de vedella, gelat de mostassa antiga	14 €
Tartar de ternera, helado de mostaza Antigua	
Garrí baixa temperatura, carbassa i ametlles 	15 €
Cochinillo baja temperatura, calabaza y almendras	
T-BONE 	38 €
Pieza de carne con un corte único, para compartir	
Tataki de tonyina, hummus de kimchi 	14 €
Tataki de atún, hummus de kimchi	
Fricandó de bacallà 	14 €
Fricando de bacallà	
Rap al all negre, frijoles i verdures 	17 €
Rape al ajo negro, frijoles y verduras	

A R R O S O S

N O M E S M I G D I E S (mínim 2 px)

Arròs de peus de porc i bolets 	12 €
Arróz de pies de cerdo y setas	
Arròs del senyoret 	15 €
Arróz de señorito	
Arròs negre de sepietas i pèsols 	13 €
Arróz negro de sepietas y guisantes	

PREGUNTEU PELS NOSTRES PLATS INFANTILS

MENÚ DE TEMPORADA

Caps de setmana i per taules completes

APERITIU

Bunyols de bacallà

ENTRANT

Amanida de figues, crema de formatge
de cabra, sardina fumada

PRIMER PLAT

Fricandó de bacallà

SEGÓN PLAT

Burguer Black Angus

POSTRE

Yuzu pie

25 €

aire
restaurant

DESCARREGAT LA NOSTRA NOVA APP
I DESCOBREIX ELS SEUS AVANTATGES

