

P R I M A V E R A 17

P E R P I C A R

Snacks

Chips de txipirons	6 €
Bombons de foie i festucs ☺	6 €
Musclos amb salsa bearnesa ☺	5 €

En fred

Tonyina vermella en escabetx japonès ☺	7 €
Foie i tomàquet ☹	12 €
Carpaccio de presa ibèrica i foie	7 €
Carpaccio de bou, Idiazabal i codony ☺	8 €
Carpaccio de bacallà Skrei ☺	7 €

En calent

Patates braves ☹	6 €
Cruixent de morcilla i poma	6 €
Orella de porc a la planxa, chimichurri ☺	6 €
Croquetes de pollastre i blau Montagnolo	6 €
Croquetes de txipirons	6 €
Nuggets de rap	7 €
Eriçons de mar gratinats ☺	8 €
Sepietes a la planxa, la seva vinagreta ☺	6 €

Pa amb tomàquet 1,2 €

☹ Adaptable per celíacs

☺ Apte per celíacs

☺ Adaptable amb previsió

P R I M A V E R A 1 7

P E R P I C A R

Selecció

Formatge Payoyo i la seva guarnició 🍷	7 €
Anxoves "00" 🍷	11 €
Pernil ibèric d'aglà "Juan Pedro Domecq" 🍷	16 €

Del mar

Els calamars del TAPS	8 €
Sardines, alfàbrega i llima 🍷	6 €
Pop a la planxa 🍷	11 €

Marisc

Gamba vermella a la sal 🍷	14 €
Vieira a la planxa (unitat) 🍷	5 €
Navalles a la planxa, salsa japonesa 🍷	8 €

P L A T S

Raviolis de foie trufats	9 €
Rigatoni al pesto de festucs	8 €
Risoto d'ànec al parmesà 🍷	12 €
Llom Àngus planxa, fondue de formatges 🍷	15 €
Tartar de peus de porc poma i foie 🍷	12 €
Magret, Pedro Ximenez, taronja i mores 🍷	14 €
Tataki de tonyina i hummus 🍷	14 €
Bacallà amb verdures 🍷	14 €
Rap, ceps i salsa d'all negre 🍷	17 €

MENÚ DE TEMPORADA

APERITIU

Amanida de tonyina
vermella escabetxada

ENTRANT

Vichyssoise d'espàrrecs
verds, oli de tòfona

PRIMER PLAT

Papada ibèrica planxa
puré de celerí

SEGÓN PLAT

Salmó al forn, poma
en textures

POSTRE

Mousse de taronja, terra
de xocolata

22 €

aire
restaurant