

Tablas para compartir



CATALANA* 10,00€ p.p.

4 embutidos:
Sacallona, Longaniza, Bull blanco, Bull negro.
3 quesos:
Glauc (Vaca-mejor queso azul de Catalunya, Les Preses),
Gran Pep (Cabra-Tarragona), Puigpedrós (Vaca-Cerdanya).
2 patés:
Olivada y 'Pa de fetge'.
Fruta, frutos secos, encurtidos, tostas y pan con tomate.

MEDITERRÁNEA* 12,00€ p.p.

4 embutidos:
Coppa Ibérica, Pancetta Arrotolata, Salami, Fuet.
3 quesos:
Feta (Cabra - Grecia), Gorgonzola (Vaca - D.O.P.),
Maón (Vaca - semi - Menorca)
2 patés:
Olivada y Hummus.
Fruta, frutos secos, encurtidos, tostas y pan con tomate.

IBÉRICA* 14,00€ p.p.

4 embutidos:
Paletilla, "Lomito" y Cabeza de lomo ibérico
100% de bellota, Chorizo ibérico.
3 quesos:
Majuelo (Oveja-Valladolid), Bucarito (Cabra romero -Cádiz),
Moncedillo (Oveja-Segovia).
2 patés:
Olivada y Paté ibérico casero.
Fruta, frutos secos, encurtidos, tostas y pan con tomate.

* (Precios por persona. Mínimo 2 personas)

EMBUTIDOS 20,00€

Surtido de 5 embutidos

QUESOS 17,00€

Surtido de 5 quesos artesanos (v)

Pan con tomate de Forn Sant Josep (v) 3,00€

Del huerto al plato



Burrata con romesco, espinacas y naranja (v) 12,50€

Ensalada verde de temporada (v) 7,00€

Parrillada de verduras de temporada (v) 12,50€

Trío de hummus, mutabal y muhammara (v) 12,00€

Vermuteria en conserva



Boquerones 4,50€

Anchoa del Cantábrico "00" (un.) 1,80€

Chicha Mix 6,00€

Pepperoncini rellenos de feta 2,50€

Banderilla de anchoa y boquerón 1,50€

Banderilla de queso y cecina 2,00€

Berberechos 7,50€

Mejillones en escabeche 4,50€

Olivas (verdes aliñadas, picantes o mix) 3,00€

De la barra con chicha



Ostra Krystale Normandia al natural o con chicha 4,75€

Hojaldre con sardina ahumada y chutney de tomate y olivada 5,50€

Ensaladilla rusa con huevas de trucha de río 5,70€

Filetes de salmón con emulsión de miso y almendra, coliflor encurtida y aceite de albahaca 8,00€

Empedrat de mongetes de santa Pau con bacalao esqueixat y romesco 8,50€

Alcachofas con huevos de codorniz y jamón 8,00€

Habitas, bacalao, tomates dry y butifarra negra rota 11,00€

Espárrago blanco XL, cecina, boquerón y tomate dry 6,00€

Montadito de foie de bacalao con cebolla caramelizada, boquerón, piparra y naranja 4,50€

Montadito de salmón, tzatziki y huevas de trucha de río 4,00€

Montadito de anchoa con base de brandada de bacalao, pimiento escalibado, huevo rallado y piparra 5,00€

Platillos del chef



Steak tartar de Black Angus (al chipotle, ponzu o clásica)

Presa de vaca 15,00€

Picana maduración 60 días 17,00€

Tataki de Black Angus maduración 60 días 15,00€

Tartar de salmón con remolacha y aguacate 13,70€

Cazuelita de garbanzos, setas, huevo poché y butifarra negra 9,50€

Presa ibérica al Jeréz 15,00€

Cochinillo deshuesado con mole negro y manzana verde 15,70€

Tacos de carrillera de ternera con salsa verde 13,50€

Pulpo a la plancha con cremoso de Idiazábal 15,90€

Parmentier con huevo poché y papada ibérica 8,00€

Habitas, butifarra del perol, cebolla y huevo poché 9,70€

Postres caseros



Trufas al toque de sal / jengibre y canela 6,00€

Tiramisú con matcha 6,00€

Tarta de queso con frutos rojos 6,00€

Pasteles caseros 6,00€

Tabla degustación de postres (2 personas) 12,00€

PREGUNTA POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA