

AGRESTE MAR

Eriçó de mar amb salsa de cafè 7€/u

Anxova superior del Cantàbric amb gorgonzola i llimona 7€/u

Carxofa a la brasa amb rovell d'ou, papada ibèrica i tàrtar de tonyina 12€

Tàrtar de tomàquet de la Pulla amb tàperes de Pantelleria 14€

Carpaccio de costella de vaca frisona madurada 90 dies 18€

Rovellons a la carbonara amb sèpies petites 16€

Col rostida i escabetxada amb ciauscolo 12€

Ceba tendre amb pop, xili de Jalapa i menta 15€

Xampinyó Portobello *alla cacciatora* 7€

Carbassa potimarron amb fondue de Taleggio, sumac i envinagrats 13€

Cappelletti de Parmesà de 24 mesos, mantega, sàlvia i Parmesà de 30 mesos 18€

Ribollita toscana amb fondue de formatge Montsec 15€

Tagliolini de pasta fresca, mantega i tòfona blanca d'Alba 70€

Agnolotti del plin amb conill i farigola 14€

Bacallà al pil-pil amb bolets de temporada i tripa de bacallà 25€

Peix del dia a la planxa amb salsa de llimona y lluenta 32€

Presa ibèrica d'Arturo Sánchez a la milanesa i salsa bearnesa 26€

Ànec blau a la taronja, trompetes de la mort 18€

Medalló de peus de porc i lletons 16€

POSTRES

Tiramisú 10€

Gelat de menta, escuma de cardamom, xocolata blanca i pol·len 10€

Panettone a la planxa, sabayó al Marsala 14€