



Plats de temporada - primavera

Un aliment de temporada és aquell que correspon a l'estació de l'any en la que es consumeix fresc. És a dir, s'obté mantenint el seu cicle vital, fent que les seves propietats nutricionals es mantinguin intactes, oferint així

EL MILLOR SABOR, OLOR I COLOR.

CAÑAÍLLAS con mayonesa de mostaza	14	CARGOLS DE PUNXA amb maionesa de mostassa	14
ALMEJA DE CARRIL con salsa beurre blanc	5,50 /u	CLOÏSSA DE CARRIL amb salsa beurre blanc	5,50 /u
TIRADITO DE ATÚN NIKKEI láminas de atún rojo, tamarindo, ají, lima, furikake casero	18	TIRADITO DE TONYINA NIKKEI làmines de tonyina vermella, tamarindo, ají, llima, furikake casolà	18
ENSALADILLA patata, gamba roja, huevo, mayonesa	16	ENSALADILLA patata, gamba vermella, ou, maionesa	16
SALMONETE BRASA crema de almendra, rebozuelos en escabeche blanco	18	ROGER BRASA crema d'ametlla, rossinyols en escabetx blanc	18
ESPÁRRAGOS BLANCOS BRASA espuma de parmesano, anguila ahumada, yema curada	18	ESPÀRRECS BLANCS BRASA escuma de parmesà, anguila fumada, rovell d'ou curat	18
COLMENILLAS rellenas de butifarra de perol, con foie y glaseado demi-glace	21	MÚRGOLES farcides de butifarra de perol, amb foie i glassejat demi-glace	21
VITELLO TONNATO láminas de solomillo de vaca, mostazas, salsa tonnata	19	VITELLO TONNATO làmines de filet de vaca, mostasses, salsa tonnata	19
MIL-HOJAS de ternera gallega y lardo ibérico, texturas de tupinambur	36	MIL-FULLS de vedella gallega i cansalada ibèrica, textures de tupinambur	36