

Novetats



c Niguiri de Brandada de Bacallà amb Salmó fumat, Trompeta de la Mort i Espàrrecs de marge.....	6,00€
c Broquetes de Secret d'Ibèric amb un Llit de Carbassó i Aire de Pinya	6,00€
v Mandonguilles d'Espinacs, Tofu, Tomaquet Sec i Comí sobre base de Sofregit Casolà	5,00€
v Bombes de Falafel amb Salsa Picant	4,50€
c Timbals de Sardines Marinades farcides de Brie amb picada a la Llima	5,00€
cs Carxofes Confitades amb Ceps, Ou de Guatlla, Oli de Tófony sobre Crema de Foie	7,00€
Pastisset de Galta de Porc, Bolets i mermelada de Fígues a la Beixamel Trufada.....	5,50€
cs Bombó "Ferrero Rocher" de Foie, Fastucs i Or.....	3,50€/uni
Gyozes de Pintxo Morú amb Alls Tendres i reducció de Vi.....	5,50€
c Filet d'Ibèric marinat amb Soja, Llima i Gíngebre amb Pruna Almíbar i Castanya.....	6,00€
cs Ceviche de Corball amb Alvocat, Raïm, Mango i Espàrrecs.....	7,00€

Novedades

c Niguiri de Brandada de Bacalao con Salmón ahumado, Trompeta de la Muerte y Espárragos trigueros.....	6,00€
c Brochetas de Secreto Ibérico sobre una base de Calabacín y Aire de Piña	6,00€
v Albóndigas de Espinacas, Tofu, Tomate seco i Comino sobre base de Sofrito Casero.....	5,00€
v Bombas de Falafel con Salsa Picante	4,50€
cs Alcachofas Confitadas con Boletus, Huevo Codorniz y Aceite de Trufa sobre Crema de Foie.....	7,00€
c Timbales de Sardinias Marinadas rellenas de Brie con Picada a la Lima	5,00€
Pastelito de Carrillera de Cerdo, Setas y mermelada de Higos a la bechamel Trufada.....	5,50€
cs Bombón "Ferrero Rocher" de Foie, Pistachos y Oro.....	3,50€/uni
Gyozas de Pincho Moruno con Ajos Tiernos y reducción de Vino.....	5,50€
c Solomillo Iberico macerado con Soja, Lima y Jengibre con Ciruela Almíbar y Castaña.....	6,00€
cs Ceviche de Corvina con Aguacate, Uva, Mango y Espárragos.....	7,00€

New Dishes

c Niguiri Brandade of Cod Fish with Smoked Salmon, Dead Trumpets Mushrooms and Asparagus.....	6,00€
c Iberic Secret Skewers with a Zucchini Base and Pineapple Air.....	6,00€
v Spinach, Tofu, dry Tomato and Cumin Balls and tomato and onions base	5,00€
v Falafel « Pumps » with Spicy Sauce	4,50€
cs Artichokes stuffed with Mushrooms, a Quail Egg, a Foie base Cream and Truffle Oil.....	7,00€
Marinated Sardinias stuffed with Brie and chopped Onion and tomato with lime.....	5,00€
Pork Cheek, Mushrooms and fig jam Pastry with a Truffle Bechamel.....	5,50€
cs Foie, Pistachios and Gold "Ferrero Rocher" Bonbon.....	3,50€/uni
« Pincho Moruno » Gyozas with Tender Garlics and Wine reduction.....	5,50€
c Ibeic Fillet marinated with Soya, Lime and Ginger with Plum and Chesnut	6,00€
cs Shadefish, avocado, Mango, Grape and Asparragus.....	7,00€

c apte per a celíacs / apto para celíacos / Suitable for celiacs

v plat vegetarià / plato vegetariano / vegetarian dish

s suplement menú / suplemento menú / menu supplement