

Para comenzar / per començar

Tiradito thai de salmón marinado Con papaya, huilacotche y maíz Tiradito thai de salmó <i>Marinat amb papaia, huilacotche i blat de moro</i>	14,50 €
Pulpo ahumado a la brasa Con alioli de sriracha y parmentier de patata Pop fumat a la brasa <i>Amb allioli de sriracha i parmentier de patata</i>	15,00 €
Croquetas de la semana (consultar) Chorizo, jamón ibérico, gambas al ajillo, gorgonzola,... Croquetes de la setmana (demandar) <i>Xoriço, pernil ibèric, gambes a l'all, gorgonzola,...</i>	3,50 € 2 uds.
'Gyozas' de la semana (consultar) Verduras, gambas, carne, morcilla & manzana,... 'Gyozas' de la setmana (demandar) <i>Verdures, gambes, carn, botifarra & poma...</i>	8,00 € 4 uds.
Jamón de bellota D.O. Dehesa de Extremadura Con pan de coca y tomate Pernil de gla D.O. Devesa d'Extremadura <i>Amb pa de coca i tomàquet</i>	24,50 €

Entrantes fríos / entrants freds

Ensalada de burrata Con tomates de temporada, mango, rúcula y pesto. Amanida de burrata <i>Amb tomàquets de temporada, mango, ruca i pesto</i>	13,00 €
Ensalada 'César' A base de pollo crujiente, parmesano y bacon La nostra versió d'amanida 'Cèsar' <i>Feta amb pollastre cruixent, parmesà i bacon</i>	12,00 €
Ensalada de quinoa con vinagreta de 'tzatziki' , judía keniata, tirabeques, aguacate, hinojo y hierbas frescas Amanida de quinoa amb vinagreta de 'tzatziki' <i>Mongeta Keniata, tirabecs, advocat, fonoll i altres herbes</i>	13,50 €
Gaspacho cremoso de fresitas Con helado de tomate y Aove, fresas asadas y frutos secos garrapiñados Gaspaxo cremòs de maduixes <i>Amb gelat de tomàquet, Aove, maduixes rostides i fruits secs garrapinyats</i>	9,50 €

Entrantes calientes / entrants calents

Tagliatelle ‘all’Astice’ de tomate y orégano	18,00 €
Con bogavante y crema de marisco	
Tagliatelle ‘all’Astice’ de tomàquet i orenga	
<i>Amb llamàntol i crema de marisc</i>	
Raviolis de trufa negra	15,00 €
Con mantequilla de hierbas y queso Idiazábal	
Raviolis de tòfona negra	
<i>Amb mantega d’herbes i formatge Idiazábal</i>	
‘Pad Thai Veggie’ : fideos de arroz	9,50 €
Con tofu, cacahuètes, verduras, lima-keffir y salsa ‘kimuchi’	
‘Pad Thai Veggie’ : fideus d’arròs	
<i>Amb tofu, cacauet, verdures, llima-keffir i salsa ‘kimuchi’</i>	
Pollo al estilo Yakisoba	10,50 €
Con verduras, noodles y katsuobushi	
Pollastre al estil Yakisoba	
<i>Amb verdures, noodles i katsuobushi</i>	
Salteado de setas de temporada	11,00 €
Con huevo ‘poché’, cremoso de ibéricos y chicharrones	
Saltejat de bolets de temporada	
<i>Amb ou ‘poché’, cremòs d’ibèrics y llardons</i>	

Nuestros pescados / El nostre peix

‘Lobster roll’ : briôche casero tostado con bogavante	19,00 €
Con salsa holandesa, encurtidos y servido con patatas fritas	
‘Lobster roll’ : briôche casolà torrat amb llamàntol	
<i>Amb salsa holandesa, encurtit i servit amb patates fregides</i>	
Arroz meloso de gambas y setas de temporada	17,00 €
Arròs melós de gambes y bolets de temporada	
Vieiras a la plancha	15,00 €
Con mantequilla de trufa negra, panceta ahumada y trigo tierno	
Petxina de pellegrí a la planxa	
<i>Amb mantega de tòfona negra, cansalada fumada i blat tendre</i>	
Tartar de atun rojo ‘Blue Finn’	17,00 €
Con jengibre, wakame, yuzu y crujiente de algas	
Tàrtar de tonyina vermella ‘Blue Finn’	
<i>Amb gingebre, ‘wakame’, yuzu y cruixent d’algues</i>	
Pescado del día a la parrilla con crema de coliflor,	19,00 €
Aderezada con ‘Ras al Hanout’ y ensalada de lentejas rojas	
Peix del dia a la graella amb crema de coliflor,	
<i>Amanida amb ‘Ras al Hanout’ i llenties vermelles</i>	

OD Burgers

***Todas nuestras hamburguesas vienen acompañadas de patatas fritas**

**Totes les nostres hamburgueses vénen acompanyades de patates fregides*

- ‘Swiss Burger’ de ternera ‘dry-aged’** 16,00 €
En pan de cerveza negra, rösti de patata, queso Gruyère y cebolla caramelizada
‘Swiss Burger’ de vedella ‘dry-aged’
En pa de cervesa negra, rösti de patata, formatge Gruyère i ceba caramel·lizada
- ‘Kamado’ Burger de pulled-pork** 15,00 €
Ahumada en ‘kamado’ con salsa de barbacoa al Jack Daniel’s y encurtidos caseros
‘Kamado’ Burger de pulled-pork
Fumada en ‘kamado’ amb salsa de barbacoa al Jack Daniel’s i encurtits casolans
- ‘Gourmand’ burger de ternera ‘dry-aged’** 17,00 €
En pan de cristal, foie, manzana asada y mayonesa de trufa
‘Gourmand’ burger de vedella ‘dry-aged’
Amb pa de vidre, foie, poma rostida i maionesa de tòfona

Las carnes / Les carns

- ‘Steak tartar’ de ternera** 16,00 €
Al estilo tradicional y con helado de mostaza
‘Steak tartar’ de vedella
Al estil tradicional i amb gelat de mostassa
- Pechuga de pollo confitada** 14,00 €
Con nectarina encurtida, shitake y aceituna negra
Pit de pollastre confitada
Amb nectarina encurtida, shitakes i oliva negra
- Costilla de ternera ahumada en ‘Kamado’** 19,00 €
Con mazorca a la mantequilla de mole negro
Costella de vedella fumada en ‘Kamado’
Amb panotxa a la mantega de mole negra
- Cordero asado durante 12 horas** 15,00 €
Servido con risotto de calabaza
Xai rostit 12 hores
Servit amb risotto de carbassa

Los postres / Els dolços

Tiramisú de Bailey's Cacao, café, queso mascarpone y un toque de Bailey's Tiramisú de Bailey's <i>Cacau, cafè, formatge Mascarpone i Bailey's</i>	6,00 €
Nuestra versión del clásico 'Apfelstrudel' Manzana recubierta de fino hojaldre y rociada con pasas La nostra versió del classic 'Apfelstrudel' <i>Poma recoberta de fina pasta fullada i ruixada amb panses</i>	6,00 €
'Lemon Pie' elaborado en nuestro propio obrador Con galleta, merengue, chocolate blanco y limón 'Lemon Pie' elaborat en el nostre propi obrador <i>Amb galetes, merenga, xocolata blanca i llimona</i>	6,00 €
'Citricum' de zanahoria y naranja Con mandarina, yogurt y tomillo 'Citricum' de pastanaga i taronja <i>Amb mandarina, iogurt i farigola</i>	6,00 €
'Banoffe' Chocolate negro, plátano y especias 'Banoffe' <i>Xocolata negra, plàtan i espècies</i>	6,00 €
Pecado en tres texturas Tarta de queso caliente, helado de frambuesa, yogurt Pecat en tres textures <i>Pastís de formatge calent, gelat de gerd, iogurt</i>	6,00 €
Helados y sorbetes artesanos de Sandro Desii ® Gelats i sorbets artesans de Sandro Desii ®	5,00 €