

CATALÀ

**para acompanyar**

pa de coca de folguerols amb tomàquet 4.75 (vegà) (13.)  
100% naturalas, massa fermentarà més de vuit hores

**tapes estan pensades per compartir – recomanem un mínim de dos plats per persona**

**olives verdes sicilianes** 4.25 (vegà)

**pebrots del padró** amb sal marina 7.25 (vegà)

**patates fregides al estil gigi** amb maionesa jalepeño i ceba tendra xinesa 6.50 (v) (1.4.)

**bastons d'albergínia en tempura** amb una reducció de vinagre negre 10.75 (vegà) (4.9.)

**salmó fresc** marinat (48 hores) amb pasta de miso, saque i mirin, acompanyat de pak choi a la planxa 12.95 (2.9.)

**pastis tatin** de ceba caramel·litzada amb foie gras català d'aus lliures, reducció de vermut i festucs 13.50 (6.13.)

**mandonguilles de mama** salsa de tomàquet, alfàbrega i ceba cruixent 10.75 (1.5.7.13.)

**muscles** al curry groc tailandés 11.50 (11.)

**calamar de platja** a la planxa amb ceba caramel·litzada, salsa verda piemontesa i vinagreta de festucs 16.00 (2.6.8.10.)

**arròs melós de mariscos** amb fumet elaborat amb peix de roca i cranc blau amb safrà i escamarlà 14.95 (2.7.10.11.14.)

**croquetes de bolets de temporada** oli de tòfona amb crema de parmesà 8.25 (v) (1.5.13.)

**croquetes de pernil ibèric** 8.25 (1.5.13.)

**ous "trencats"** amb patates fregides, ous de gallines criades en llibertat i paleta ibèrica 13.95 (1.)

**ous "trencats" (vegetarià)** amb patates fregides, patè de bolets, oli de tòfona i parmesà 11.95 (v) (1.5.)

**aletes de pollastre "sticky"** a l'estil japonés 9.25 (4.9.)

**gambes borratxes** amb all, mantega, vi blanc i llimona, servida amb tortes de blat amb la nostra salsa secreta 13.95 (1.4.5.10.13.14.)

**xai cuinat a foc lent** tabbouleh, iogurt, menta, mermelada de hibisc i ceba 12.75 (5.13.)

**bao bao** - anec pequin amb, cogombre i una salsa de hoisin, gingebre i baies casolana, servit dins panet bao al vapor 14.50 (4.9.13.)

**tacs de cochinita** cuinat en suc de taronja per 5 hores a foc lent, truita de blat de moro i ceba adobada 10.80 (5.10.)

**amanida russa** acabada amb una delicada crema de salmó fumat i perlas de marisc 10.50 (1.2.9.8.13.)

**burrata** amb amanida cruixent de fonoll, tomàquet cicero confitat, galeta de parmesà i gaspatxo de remolatxa 12.50 (5.13.)

**cassola de xoriço** fregit amb crutons d'all i herbes 10.25 (10.13.)

**gyozas** amb salsa de soia fermentada (vegà) 8.25 (4.9.13.)

**selecció d'embotits** 14.75

**pernil ibèric curat 24 mesos** 80g 14.90

**una selecció de formatges locals** 14.95 (5.6.)

suplement 10% a terrassa els preus inclouen IVA si teniu al·lèrgies alimentàries aviseu al cambrer