

**TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN PENSATS PER COMPARTIR. ELS INFORMEM QUE ELS PLATS S'ELABOREN AL MOMENT I S'ANIRÀN SERVINT A MESURA QUE SURTIN DE CUINA.**

Pa de vidre amb tomàquet i Oli d'Oliva Verge Extra (OOVE) Picual.

**4 €**



Flor de carxofa a la brasa amb sal Maldon i OOVE (2 uts.).

**8 €**



Croquetes de gamba vermella amb una base de bou de mar.

**9,50 €**



Croquetes de calamarsons amb all i oli.

**9,50 €**



Cheesebravas casolanes de La Punta.

**9,50 €**



Canelons petits de rostit, foie i bolets amb crema de trufa.

**13 €**



Raviolis de llagosta amb crema de llamàntol i parmesà.

**16 €**



Cors de carxofa a la brasa macerats amb oli d'oliva i vinagre, amb tomàquet semi-sec i virutes de parmesà de 24 mesos (plat fred).

**11 €**





Escalivada de l'hort a la llenya amb anxoves de Santoña.

**12,50 €**



Amanida de ventresca de tonyina de Santoña.

**12,50 €**



Amanida de pernil d'ànec amb poma i fruits secs.

**13,00 €**



Amanida de burrata amb pesto de festucs i cruixent de formatge.

**13,50 €**



Esqueixada de bacallà amb taronja, olives de Kalamata i all fumat (plat fred).

**13,50 €**



Tàrtar de salmó fumat d'alga Nori i wasabi amb ou ferrat.

**14,50 €**



Broqueta de pop gratinat amb all i oli.

**19,50 €**



Llom de bacallà d'Alaska amb fons de melmelada de tomàquet "Paolo Petrilli", gratinat amb all i oli i mel de romaní.

**19,50 €**



Tàrtar de tonyina vermella (Bluefin) amb alvocat i mango.

**19,50 €**



Tataki de tonyina vermella (Bluefin) amb perles d'oli de sèsam i cruixent d'alga Nori.

**20 €**



Pota de pop amb base de parmentier de patata i sal negra.

**24,50 €**



Broqueta de cérvol marinat amb fruites de temporada.

**16,50 €**



Tataki marinat de vaca madurada amb base de crema de tomàquet semi sec, all i herbes.

**16,50 €**



Galtes "melós" de bou a baixa temperatura amb parmentier de moniato.

**19 €**



Garrinet confitat amb textures de mango.

**20 €**



Taula de formatges francesos: *Brie, Tête de Moine, Morbier, Comté 7 mesos.*

**17,50 €**



Foie gras mi-cuit "El Greco" amb torrades i melmelades.

**19,50 €**



Pernil de gla 100% de Huelva tallat a mà.

**24,00 €**





## **POSTRES**

Pastís de formatge amb un 30% de D.O. Manchego .....	6,50 €
“Carrot Cake” .....	6,50 €
Tiramisú .....	6,50 €
Toblerone amb gelat .....	7,50 €
Gelats Sandro Desii .....	6,50 €
- Ametlla torrada i turró	
- Llimona i Yuzu	
Figues en almívar amb gelat de vainilla .....	6,50 €
Figues al marc de cava Agustí Torelló amb gelat de vainilla .....	6,50 €
Mousse xocolata blanca .....	6,50 €
Coulant de xocolata blanca .....	6,50 €
Brownie amb xocolata calenta i gelat de vainilla.....	6,50 €