



Per picar

Caneló de secret i pernil ibèric amb beixamel trufada	16
Roll especial de sushi amb tartar de filet, ploma ibèrica, alvocat i chipotle	19
Amanida d'alvocat amb xips de parmesà	13
Amanida de burrata	13
Amanida de la casa amb pernil ibèric	11
Llagostins Argentins calibre 1, a la brasa	16
Focaccia amb formatge fumat, tomàquet i pesto	11
Fusta d'embotits artesans del Bages (per compartir)	24
Steak tartar de filet tallat a ganivet	18
Calamarets cruixents amb maionesa de llima fresca	14
Croquetes de rostit (per unitat)	2,30
Croquetes cremoses de ceps i formatge Manxec (per unitat)	2,40
Pebrots del Padrón	6,50
Raviolis cruixents de cua de bou amb demi-glace	14
Braves de la casa	6,90
Ous estrellats amb pernil ibèric	12

Brasa

Hamburguesa de carxofa amb cremós d'alvocat i pebrot escalivat a la brasa	15
Pota de pop XL a la brasa, amb parmentier de moniato	27
Bacallà amb albergínia en dues textures	19
Magret d'ànec a la brasa amb carabassa i mel	22
Lingot de garrí desossat a baixa temperatura, acabat a la brasa	20
Ploma ibèrica a la brasa	21
Filet de vedella a la brasa	22
Picanha de vedella 500gr	26
Txuletón de vaca 500gr (maduració 30 dies)	29
Txuletón de vaca 1Kg (maduració 40 dies)	59
Botifarra farcida de foie i ceba caramel·litzada	15

Arrossos

Arròs de marisc amb calamar, cloïsses i llagostins tigre*	21
Arròs negre de marisc*	22

*preu per persona (min 2 pax)