



Entrantes

Coca de cristal del Maresme con tomate de untar y AOVE	4,30 €
Boquerones en vinagre de la costa Mediterránea con ralladura de lima	9,50 €
Gilda de anchoa del Cantábrico con aceituna Gordal, tomate seco y piparra	3,20 €
Gilda de boquerón con aceituna rellena de anchoa y piparra	2,80 €
Nuestro pincho de tortilla de huevos ECO,s de Calaf con patata y cebolla	4,50 €
Tabla de mortadela trufada de Bolonia cortada fina	12,90 €
Hummus clásico de garbanzos, con nuestra selección de crudités	8,90 €
Tabla de jamón de bellota 100% raza ibérica cortado a mano	29,00 €
Ensalada de brotes verdes con atún y huevo duro, tomates cherry y vinagreta de mostaza	16,00 €
Ensalada de pollo a las finas hierbas, láminas de parmesano, toque cítrico y vinagreta	16,00 €
Tostada de salmón marinado con crema de aguacate y un toque cítrico	12,90 €
Carpaccio de ternera con salsa Raifort mostaza antigua, shimeji y brotes	19,00 €
Burrata con tomate de temporada y aceite de albahaca	16,00 €

Segundos

Penne rigate con tomates al horno confitados y burrata	16,00 €
Poke de salmón marinado con quinoa roja, naraja, pepino, tomates cherry, rúcula y salsa teriyaki	19,90 €
Morro de bacalao confitado a baja temperatura con verduras salteadas	29,00 €
Nuestro steak tartar de ternera con sus tostadas de pan de aceite	29,00 €
Pollo de corral cocido a baja temperatura en su jugo con verduritas	19,00 €
Solomillo de ternera a la plancha y setas confitadas en su propio jugo	29,00 €
Chuletón de vaca vieja madurado (1kg), acompañado de patatas al horno con hierbas aromáticas	48,00 €

Horario de cocina de 13:00h a 17:00h

***No socio, suplemento de 2€ sobre el precio final / Disponemos de carta de alérgenos**