



PER COMENÇAR

Les nostres braves Nuestras bravas Our spicy potatoes 🌾🥔	7,50€
Croquetes de rostit i pernil Croquetas de rustido y jamón Ham and roasted meat croquettes 🌾🥔🥓	8,50€
Cecina de wagyu Cecina de wagyu Wagyu smoked meat	14,95€
Taula de formatges catalans Tabla de quesos catalanes Assorted Catalan cheeseboard 🥔🥓🌾	13,75€
Anxoves del Cantàbric (3 filets) Anchoas del Cantábrico (3 filetes) Anchovies from Cantabric (3 pieces) 🐟🐟🐟	6€

Per acompanyar / Para acompañar / To accompany

Pa de vidre Pan de cristal Crystal Bread 🌾	3,75€
---	-------

AMANIDES

Amanida mix de tomàquets, ventresca i ceba tendra Ensalada mix de tomates, ventresca y cebolla tierna Mixed salad with tomatoes, ventresca tuna and onion 🐟	9,95€
Stracciatella de burrata amb pesto de festucs Stracciatella de burrata con pesto de pistachos Stracciatella of burrata with pistachio pesto 🌾🥔🥔	9,95€
Sardines marinades amb soja Sardinas marinadas con soja Soy marinated sardines 🌾🐟🥔🥓	8,50€
Amanida de salmó marinat amb vinagreta de pinyons Ensalada de salmón marinado con vinagreta de piñones Salad of marinated salmon with pine nut vinaigrette 🥔🐟🌾🥓	10,95€
Tataki de tonyina Tataki de atún Tuna tataki 🌾🐟🥔🥓	10,95€
Carpaccio de wagyu amb parmesà i llimona Carpaccio de wagyu con parmesano y limón Wagyu carpaccio with parmesan cheese and lemon 🥔	9,95€
Carpaccio de tonyina vermella de Balfegó Carpaccio de atún rojo de Balfegó Bluefin Tuna carpaccio Balfegó 🌾🥔🐟🥓🥓	13,95€
Ceviche de llobarro Ceviche de lubina European sea bass ceviche 🥔🐟🥓	13,95€

PICOTEO

El nostre steak tartar (tallat a ganivet) Nuestro steak tartar (cortado a cuchillo) Our steak tartar (cut by knife) 🌾🥔🥔🥓	14,95€
Yakisoba (saltejat de pasta japonesa amb carn) Yakisoba (salteado de pasta japonesa con carne) Yakisoba (japanese pasta stir-fry with meat) 🌾🥔🥓	6,50€
Carxofes amb crema de formatge Manxego i speck cruixent Alcachofas con crema de queso Manchego y speck crujiente Artichokes with cream of Manchego cheese and crispy speck 🌾🥔	7,95€
Albergínia fumada amb crema de formatge feta i kimchi Berenjena ahumada con crema de queso feta y kimchi Smoked aubergine with cream of feta cheese and kimchi 🌾🥔🥔🥓	9,95€
Puntetes de calamar amb maionesa de kimchi Puntillas de calamar con mayonesa de kimchi Squid sprigs with kimchi mayonnaise 🌾🥔🐟	10,50€
Micuit de foie amb Malvasia de Sitges Micuit de foie con Malvasia de Sitges Foie gras "micuit" with Malvasia from Sitges 🌾🥔🥓	15,95€
Pollastre yakitori (pintxo japonès) Pollo yakitori (pincho japonés) Yakitori chicken (japanese skewer) 🌾🥔🥓	5,95€
Mini hamburguesa de wagyu (dues per ració) Mini hamburguesa de wagyu (dos por ración) Mini wagyu burger (two per portion) 🌾🥔🥔🥓	8,95€

SUGGERÈNCIES

Caneló de pollastre de pagès amb foie i Pedro Ximenez Canelón de pollo de payés con foie y Pedro Ximenez Cannelone with chicken "payés" with foie and Pedro Ximenez (sauce) 🥔🌾🥔🥓	11,50€
Tall de wagyu amb ximixurri i crema de carbassa Corte de wagyu con chimichurri y crema de calabaza Cut of Wagyu beef with Argentinian chimichurri sauce and pumpkin cream 🥔	19,50€
Bunyols de bacallà amb all i oli d'all negre Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro "Buñuelos" of cod with black garlic aioli 🌾🥔🥔🥓	9€
Fals risoto de ceps amb vieira a la planxa Falso risoto de setas con vieira a la plancha Fals risotto of mushrooms and flame roasted scallop 🥔🌾🥔	13,95€
Mollete de papada ibèrica a l'estil Thai Mollete de papada ibérica al estilo Thai Thai-style Iberian pork papada served in a sandwich roll 🥔🌾🥔🥓	6,95€
Pop estil Pou Pulpo al estilo Pou Pou style octopus 🥔🥔🥔	17,50€

Alguns plats poden ser adaptats per a persones vegetarianes o amb al·lèrgies
Algunos platos pueden ser adaptados para personas vegetarianas o con alergias
Some dishes can be adapted for vegetarians or people with allergies

🌾 Api	🥔 Fruits Secs	🥔 Mostassa	🐟 Peix	🥓 Sulfits
🥔 Cacauets	🌾 Glúten	🥔 Mol·luscs	🥔 Sèsam	🥔 Tramús
🐟 Crustacis	🥔 Làctic	🥔 Ous	🥔 Soia	

I.V.A. Inclòs / I.V.A. Incluido / Taxes included