

SLOW

PER COMENÇAR

SÚPER-RAVIOLI

Ravioli de jarret de vedella al vi negre sobre un brou suau de xiitake.

3,9€/unitat

ROTLLETS X-NEM*

De xai de llet i hortalisses a l'estil vietnamita amb vinagreta de mango.

7,8€ (3 u.) / 2,6€ (+1 extra)

*Opció vegetariana disponible

FISH & CHIPS

Peix de costa marinat i ostra del Delta de l'Ebre en tempura amb xips vegetals i maionesa de kimchi.

14,8€

ESCOPINYES SALTEJADES

Amb oli de bitxo, gingebre i citronel·la.

13,9€

PRIMERS (PER COMPARTIR)

AMANIDA DE POLLASTRE

Enciam batàvia amb laminat de pollastre grillat, bacó i salsa Cèsar.

10,8€

FUSTA DE PORCHETTA

Farcida de bolets i rostida al forn. Acompanyada d'un bol d'amanida i maionesa de mel amb mostassa.

15,8€

AMANIDA DE BACALLÀ*

Fulles variades, ascles de bacallà confitat, vinagreta de pil pil de taronja i doble oliva Kalamata.

14,5€

*Opció vegetariana disponible

TIRADITO DE TONYINA

Llom de tonyina sostenible amb "leche de tigre", garoina, moniato i crema d'alvocat.

19,5€

OUS FERRATS ECOLÒGICS

Fregits en oli d'oliva extra verge, ceps confitats, burrata i emulsió de garoina.

13,9€

TÀRTAR DE VACA I ANGUILA

Steak tàrtar de vaca i anguila fumada sobre el moll de l'os fornejat.

17,8€

SEGONS

CALAMAR FARCIT

Farcit de bou de mar, panxeta, gingebre, saltejat de col i una emulsió de brou de bacallà.

18,5€

RAP PLANXAT

Tronc de rap, variat de cebes tendres a la graella i un brou emulsionat de llimona.

20,5€

RAJADA RATLLADA

Aleta de rajada a la planxa amb allioli d'all negre i un suquet de peix de roca.

18,9€

ROYAL D'ESPINACS

Verdures i tubercles de temporada i emulsió de tòfona negra.

11,9€

TERRINA DE XAI

Xai de llet, peres, festucs, crema d'albergínia fumada, salsa agra i un pesto de menta i ruca.

16,9€

GALTA DE VEDELLA

Brasejada, amb salsa de fricandó de ceps, saltat de bolets i puré de nyàmpera.

19,5€

LLONZA DE PORC

Tall de porc ibèric, puré de carbassa, remolatxa encurtida i amanida de ruca i fruits secs.

17,5€ (1 persones)

35€ (2 persones)

ENTRECOT TRUFAT

De vaca vella i fet a la graella. Servit amb mantega trufada, patates fregides i crumble de patata.

23€

FÓRMULA MIGDIA*

Qualsevol plat de la carta + Crema o amanida, beguda, postres o cafè

Preu del plat + 6€

POSTRES

CREMÓS DE XOCOLATA

Lingot cremós de xocolata negra, nata especiada i gotes d'oli picant de mole.

6,9€

MOUSSE BLANCA

Mousse de xocolata blanca i fruita de la passió, gelat artesanal i sorra de cafè.

6,8€

LLIMONA PELADA

Sorbet de llimona artesanal, merengues de farigola llimonera i empolvorat amb flor de Sichuan.

6,5€

NÚVOL DE TARONJA

Neu de taronja i flor de tarongina, magrana "frizzante" i sorbet artesanal d'Spritz.

6,8€

CRUMBLE DE POMA

Crumble de civada, poma rostida amb regalèssia, ruibarbre i gelat artesanal de saüc.

6,8€

Pa de massa mare amb oli verge extra
4€/panera

Si teniu cap **al·lèrgia o intolerància alimentària**, pregunteu al nostre equip abans de demanar.

* Fórmula Migdia: de dilluns a divendres (excepte festius).

Tots els preus inclouen IVA.