

SLOW

AMB ELS DITS O A FORQUIL·LADES

SÚPER-RAVIOLI II

De bou de mar i papada ibèrica, salsa americana de llamàntol i llet de coco.

7,5€ (1 unitat)

COCA DE MOLLS

Frescos i curats, tomàquet, fonoll, kombu i fulla fresca.

14,8€

OSTRA DEL DELTA

Puré d'api-nap i poma àcida i escalunya envinagrada.

4,3€/unitat

VERAT 'ESCABETX'

Cremes de pebrot, albergínia i ajoblanco d'anacard.

10,8€

ROTLLETS X-NEM*

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

8,7€ (3 u.) / 2,9€ (+1 extra)

* Opció vegetal 

AMANIDA DE BACALLÀ*

Ascles confitades, vinagreta de pil pil de taronja i olives.

14,5€

* Opció vegetal 

PORCHETTA

Farcida de bolets i rostida al forn, acompanyada d'un bol d'amanida.

15,8€

TIRADITO

Llom de tonyina de granja i sostenible, "leche de tigre", garoïna, moniato i crema d'alvocat.

19,5€

DEL MAR

POP A LA GRAELLA

Polenta cremosa, tomàquet, olives i tàperes.

18€

VIEIRA A LA PLANXA

Puré d'api-nab socarrimat, maracujà i tòfona.

17,9€

ARRÒS DE GAMBA

Vermella, carbassó i flor de carbassó a la graella.

21€

RAJADA RATLLADA

A la planxa, alloli d'all negre i suquet de peix de roca.

18,9€

PEIX DE MERCAT

A la graella, mol·luscs i emulsió de safrà.

Segons mercat

RAP PLANXAT

Cebes tendres i brou emulsionat de llimona.

20,5€

DE LA TERRA

ROYAL VEGETAL

Verdures i tubercles, emulsió de tòfona negra.

14,5€

TERRINA DE XAI

de llet amb peres i festucs, albergínia, salsa agra i pesto.

16,9€

OUS FERRATS

Ecològics, fregits amb oli d'oliva extra verge, ceps, burrata i emulsió de garoïna.

15,6€

ENTRECOT TRUFAT

de vaca vella, patates, bolets i mantega trufada.

23€

TÀRTAR FUMAT

De vaca vella i anguila fumada sobre el moll de l'os fornejat.

19,5€

GALTA BRASEJADA

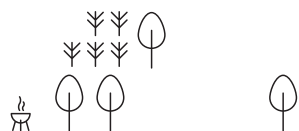
Amb salsa de fricandó de ceps, bolets i nyàmera.

19,5€

LLONZA IBÈRICA

Amanida de verdures eco amb taronja i gingebre.

17,5€



CISTELLA DE PA

De massa mare amb oli verge extra i flor de sal.

4€/panera

FÓRMULA MIGDIA*



Selecciona qualsevol plat de la carta

+6€



Plat seleccionat
+ Crema / amanida
+ Postres / cafè
+ Beguda

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.

SLOW

— LES POSTRES —

CREMÓS DE XOCOLATA

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

6,9€

MOUSSE BLANCA

Xocolata blanca, maduixots i alfàbrega.

6,8€

EXPRESSO CASSÍS

Cremós de cafè, granissat de cafè i shiso, escuma de cassís.

6,9€

LLIMONA PELADA

Sorbent de llimona artesanal, merengues de farigola llimonera i flor de Sichuan.

6,5€

MERENGADA D'OVELLA

Llet merengada fumada, pa d'especíes i nous.

6,9€

FORMATGES

De diferents llets i maduracions.

12,5€

TRACA FINAL

Selecció variada de les nostres postres, ideal per compartir.

18€

.....

CÒCTELS D'AUTOR

8€/còctel

.....

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

IVA Inclòs

— LOS POSTRES —

CREMOSO DE CHOCOLATE

Lingote de chocolate negro con nata especiada y gotas de aceite picante de mole.

6,9€

MOUSSE BLANCA

Chocolate blanco, fresones y albahaca.

6,8€

EXPRESSO CASSÍS

Cremoso de café, granizado de café y shiso, espuma de cassís.

6,9€

LIMÓN PELADO

Sorbete de limón con merengues de tomillo limonero y espolvoreado con flor de Sichuan.

6,5€

MERENGADA DE OVEJA

Leche merengada ahumada, pan de especias y nueces.

6,9€

QUESOS

De distintas leches y maduraciones.

12,5€

TRACA FINAL

Selección variada de nuestros postres, ideal para compartir.

18€

.....

CÓCTELES DE AUTOR

8€/còctel

.....

Si tiene alguna **alergia** o **intolerancia alimentaria** pregunte a nuestro equipo.

IVA Inclòs

— DESSERTS —

CREAMY CHOCOLATE

Creamy dark chocolate ingot, spiced cream and spicy 'mole' oil drops.

6,9€

WHITE MOUSSE

White chocolate, strawberries and basil.

6,8€

ESPRESSO CASSÍS

Coffee cream, coffee and shiso shaved ice, blackcurrant foam.

6,9€

PEELED LEMON

Lemon sorbet with lemon thyme meringues, sprinkled with Szechuan flower.

6,5€

SHEEP'S 'MERENGADA'

Smoked 'cinnamon' milk, gingerbread and walnuts.

6,9€

CHEESE PLATE

Different types and maturities.

12,5€

FIREWORKS!

A wide selection of our best desserts, ideal to share and taste different.

18€

.....

SIGNATURE COCKTAILS

8€/cocktail

.....

Ask our staff before ordering if you have any **food allergies** or **intolerances**.

VAT included