

Platos fríos



OSTRA BICNIC

Puré de apio-nabo y manzana ácida y chalota encurtida.

4,3€/u

ENSALADA DE TEMPORADA*[🌿]

Verdura y fruta de temporada (crudas y cocidas), brandada de Bacalao.

12,8€

PORCHETTA

Rellena de setas y asada, bol de ensalada.

9,5€

TÁRTAR DE RÍO

Trucha de Tavascan, apio-nabo, vieira y vinagreta de trufa negra.

13,9€

PATÉ DE PATO

Terrina de pato del Empordà con algas y puré de dátiles.

9,9€

LOS IMPERDIBLES DE BICNIC

SUPER-RAVIOLI II

De buey de mar y papada ibérica, salsa americana de bogavante y leche de coco.

7,5€/unidad

TÁRTAR AHUMADO

De vaca y anguila ahumada sobre el tuétano horneado.

19,5€

Platos calientes



CROQUETA BICNIC

De mejillones con curry y alga nori.

2,2€/unidad

BUÑUELO DE BACALAO

Pimiento del Piquillo caramelizado.

2,6€/unidad

PULPO A LA PARRILLA

Polenta cremosa, tomate, olivas y alcaparras.

18,5€

VIEIRA A LA PLANCHA

Puré de hinojo asado, maracuyá y trufa.

13,8€

ARROZ MELOSO

De gamba roja de la costa y setas de temporada.

14,6€

RAYA RALLADA

A la plancha, allioli de ajo negro y "suquet" de pescado de roca.

14€

PESCADO DE MERCADO

A la parrilla, crema de lechugas, cogollos y emulsión de azafrán.

16,5€

CALAMAR EN ADOBO

A la parrilla, shiitake y mayonesa de albahaca.

12,9€

ROYAL VEGETAL[🌿]

Verduras y tubérculos, emulsión de trufa negra.

13,6€

LENTEJAS CON FOIE

Guisadas con caldo de pato, foie a la plancha y piparra.

14,9€

TERRINA DE CORDERO LECHAL

Peras y pistachos, berenjena, salsa agria y pesto.

11,9€

HUEVOS ECO

A baja temperatura, burrata, setas, emulsión de erizo de mar y espuma de coliflor.

15,6€

ENTRECOT TRUFADO

De "rubia gallega", setas y mantequilla trufada.

16,5€ (140gr) / 42€ (400gr)

CARRILLERA BRASEADA

De ternera, salsa fricandó de boletus, setas y tupinambo.

14,4€

COSTILLAR DE CERDO

Ral de Avinyó lacado, salsa de pimienta de Sichuán.

12,5€

PRESA IBÉRICA

Fruta de temporada, parmentier de patata y apio-nabo.

15,1€

FESTIVAL BICNIC

Pieza grande de pescado o carne para compartir - Pide opciones disponibles i precios a nuestro equipo.

Cada mediodía entre semana (no festivo):

MENÚ EJECUTIVO

3 platos fuera de carta

+ Postres/café

1 bebida y pan incluido

25€

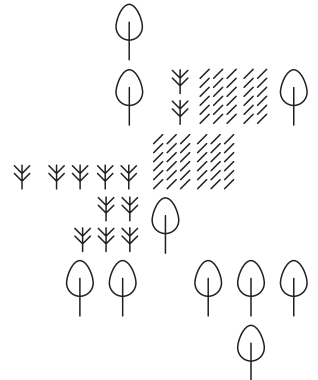
1/2 MENÚ EJECUTIVO

2 platos fuera de carta

+ Postres/café

1 bebida y pan incluido

18€



Cesta de pan

De masa madre con aceite virgen extra y flores de sal.

4€/cesta

[🌿]
* Plato vegetariano / Disponible en versión vegetal

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

* Menú Ejecutivo: de Lunes a viernes (excepto festivos). Los precios incluyen IVA.