

Novetats



c	Niguiri de Brandada de Bacallà amb Salmó fumat, Trompeta de la Mort i Espàrrecs de marge.....	6,60€
c	Broquetes de Secret d'Ibèric amb un Llit de Carbassó i Aire de Pinya.....	6,60€
v	Mandonguilles d'Espinacs, Tofu, Tomaquet Sec i Comí sobre base de Sofregit Casolà	5,80€
v	Bombes de Falafel amb Salsa Picant	5,00€
	Panets Suïssos amb "Roast Beef" i Bolets a la salsa Formatge i Mostassa Antiga	7,00€
	Pastisset de Galta de Porc, Bolets i mermelada de Figes a la Beixamel Trufada.....	6,00€
cs	Bombó "Ferrero Rocher" de Foie, Fastucs i Or.....	3,70€/uni
c	Filet d'Ibèric marinat amb Soja, Llima i Gingebre amb Pruna Almibar i Castanya.....	6,60€
cs	Ceviche de Corball amb Alvocat, Raïm, Mango i Espàrrecs.....	8,00€

Novedades

c	Niguiri de Brandada de Bacalao con Salmón ahumado, Trompeta de la Muerte y Espárragos trigueros.....	6,60€
c	Brochetas de Secreto Ibérico sobre una base de Calabacín y Aire de Piña.....	6,60€
v	Albóndigas de Espinacas, Tofu, Tomate seco i Comino sobre base de Sofrito Casero.....	5,80€
v	Bombas de Falafel con Salsa Picante	5,00€
	Bollos Suizos con "Roast Beef" y Setas a la salsa de Queso y Mostaza Antigua	7,00€
	Pastelito de Carrillera de Cerdo, Setas y mermelada de Higos a la bechamel Trufada.....	6,00€
cs	Bombón "Ferrero Rocher" de Foie, Pistachos y Oro.....	3,70€/uni
c	Solomillo Iberico macerado con Soja, Lima y Jengibre con Ciruela Almíbar y Castaña.....	6,60€
cs	Ceviche de Corvina con Aguacate, Uva, Mango y Espárragos.....	8,00€

New Dishes

c	Niguiri Brandade of Cod Fish with Smoked Salmon, Dead Trumpets Mushrooms and Asparagus.....	6,60€
c	Iberic Secret Skewers with a Zucchini Base and Pineapple Air.....	6,60€
v	Spinach, Tofu, dry Tomato and Cumin Balls and tomato and onions base	5,80€
v	Falafel « Pumps » with Spicy Sauce	5,00€
	"Roast Beef" and Mushrooms Brioche with Cheese and Antique Mustard Souce.....	7,00€
	Pork Cheek, Mushrooms and fig jam Pastry with a Truffle Bechamel.....	6,00€
cs	Foie, Pistachios and Gold "Ferrero Rocher" Bonbon.....	3,70€/uni
c	Ibeic Fillet marinated with Soya, Lime and Ginger with Plum and Chesnut	6,60€
cs	Shadefish, avocado, Mango, Grape and Asparragus.....	8,00€

c apte per a celíacs / apto para celíacos / Suitable for celiacs

v plat vegetarià / plato vegetariano / vegetarian dish

s suplement menú / suplemento menú / menu supplement