

CARTA

ENTRANTS FREDS

Carpaccio de rap marinat, granissat de escalunyes i ceba negra	14€
Aguachile verda de gamba amb xili de Jalapa, ceba morada i poma àcida	16€
Tataki de tonyina marinada en kabayaki, mojo roig canari agredolç i api trufat	17€
Amanida de burrata, tomaca valenciana amb mesclum i oli d'anet	13€

ENTRANTS CALENTS

Flor de carxofa confitada, reducció de porto i foie gratinat amb panses i pinyons	9,50€
Vieira amb carabassó, crema de dacsà torrada, taronja i papada ibèrica	15€
Tronc de porro confitat, truita pirinenca fumada, coco i brou curt de pernil i boletus	12€
Falsa lasanya cruixent de secret ibèric, beixamel de llet de coco i crema de formatge fumat	13€
Polp amb parmentier de creïlla, oli i sorra de pebre roig	17€

PEIXOS

Llobarro salvatge, suc anisat i crema de daikon	24€
Lluç de punxo a la graella, saltat de quinoa amb verdures i maionesa de la mar	23€
Llom de bacallà confitat, socarrat de mar i muntanya i fals pil pil d'all negre	21€

CARNS

Llom de cérvol bresat, reducció de fruites del bosc i moniato	24€
Llom de vaca en josper amb mix de bolets saltats i creïlles fregides	28€
Magret d'ànec, xucrut acidulat i salsa de taronja i gíngebre	23€
Lingot de porquet cruixent, castanyes i chutney de mango	23€

ARROSSOS

MININ PER A 2 PERSONES

Paella valenciana	18,50€
Arròs de marisc	20,20€
Arròs de carabiners amb alls tendres	s/m€
Arròs de llamàntol	24,20€
Fideuà de marisc	20,20€
Arròs melós d'ànec amb boletus	19,20€
Arròs a la llauna de secret ibèric i llom de cérvol amb espàrrecs bladers, boletus i vitrac	21,30€

POSTRES

Flamet de fruita de la passió, bescuit esponjós de te matxa i xocolata blanc	7,20€
Pastís temperat de quatre formatges (brie, gorgonzola, mascarpone i formatge crema)	7,20€
El nostre tatin de poma a la cassola	7,20€
Textures de xocolata	7,20€

SERVEI DE PA	2€
--------------	----