



MENÚ NIT ELS PLATERETS

Escull dos entrants

- Les nostres Braves 🍏
- Croquetes casolanes de pernil ibèric
- Croquetes casolanes de sípia i pebrot verd
- Carpaccio de vedella soasada, ruca i vinagreta de mostassa ✂️
- Tempura de llagostins i verdures
- Ous estrellats amb patates i pernil ibèric ✂️
- Daus de bacallà amb compota de pebrot escalivat
- Calamars a la romana ultra cruixents amb maionesa de curri, coriandre i llima
- Musclos de roca al vapor i brasejats amb llet de coco, llima, ceba nova i un twist de coriandre i citronela ✂️
- Pernal ibèric DO Salamanca amb pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva 100%
- Albergínies cruixents amb mel de flors i twist de llima 🍏
- Cresta farcida de verdures eco amb crema de cacauet i brots de l'hort 🍏
- Crispy bròquil en tempura amb comí, llima i un toc picant 🍏
- Fingers de pollastre de corral amb salsa de mel, mostassa i pebre vermell
- Cors de carxofes a la brasa i confitades amb encenalls de pernil ibèric ✂️
- Amanida Caesar amb pollastre escabetxat, salsa curri, anxoves, formatge manxec i crostons
- Amanida de l'hort amb mató, crudités de temporada, fruits secs i llavors 🍏
- Ensalada russa 2.0 amb ventresca confitada i escuma d'olives farcides d'anxoves
- Taula de verdures rostides amb salsa de ricota i vinagreta d'alls i anxoves ✂️

Escull un segon

- PAELLA VEGETARIANA DEL MARESME 🍏 ✂️
espinacs, xampinyons, espàrrecs, carxofes i carbassó
- PAELLA DE LA MUNTANYA DEL TIBIDABO ✂️
costelles, pollastre de corral, botifarra de pagès, botifarra, espàrrecs i carxofes
- PAELLA DE MARISC DEL MEDITERRANI ✂️
gamba vermella, escamarlà, cloïsses i musclos
- PAELLA NEGRA ✂️
bacallà, espinacs i allioli d'alls confitats
- FIDEUÀ DE CARMEN
gamba vermella, escamarlà, cloïsses i musclos
- 1/2 Picantó a l'ast a l'estil Abrassame ✂️
- 1/2 Hamburguesa Black Angus 100% madurada 35 dies picada a mà amb bacó, formatge Cheddar, pebrot del piquillo, ceba, enciam i tomàquet
- 1/2 Veggie burger de remolatxa amb brots de soja, germinats, un toc de salsa wasabi i chutney de tomàquet i gíngebre 🍏
- Fish & Chips de bacallà i salmó en panko de patata amb maionesa de bou de mar i verduretes picades
- Calamars de platja a la planxa amb parmentier i suc de rostit ✂️
- Tàrtar de tonyina Bluefin amb foie, alga nori i sèsam caramel·litzat
- Pan Bao de cua de bou amb verdures adobades, germinats de l'horta, cacauet cantonès
- Pebrots del piquillo farcits de melós de vedella, llagostins i bolets ✂️



Vegetarians



Sense Gluten

Endolceix-te amb un postre

- Crema catalana amb crema de iogurt i fruits vermells ✂️
- Roques volcàniques de xocolata amb petazetas
- Cheesecake amb pistatxos garapinyats
- Gelat de iogurt quefir amb infusió de llima ✂️
- Gelat artesanal de xocolata 75%
- Sorbet artesanal d'api fresc i llima ✂️

23,95

Vàlid per a les nits de diumenge a dijous