



MENÚ	5 Pasos	35
DEGUSTACIÓN	7 Pasos	45
TAPAS	<i>Patatas Bravas</i>	6
A COMPARTIR	<i>Buñuelos de berenjena ahumada con mayonesa de piparra</i>	7
	<i>Salteado de calabacín ecológico de Alella con pesto, estragón y queso de oveja</i>	7
	<i>Tatin de tomate ecológico con helado de mascarpone y trufa de verano</i>	8
	<i>Tomate Ecológico del Maresme con brandada de bacalao</i>	8,5
	<i>Huevo ecológico pochado con pimiento escalivado, alcaparras, anchoas y perejil</i>	9
	<i>Ajo Blanco con mojama, manzana verde, almendras y mejillones</i>	9,5
	<i>Tartar de aguacate, champiñón, manzana, pomelo y anguila ahumada con sorbete de lima y albahaca</i>	10
	<i>Berengena eco glaseada con fondue de tomate, queso de cabra y almendras</i>	13,5
PLATOS	<i>Arroz con Butifarra y Calamar</i>	16,5
PRINCIPALES	<i>Merluza con hummus de remolacha y ensalada de judía tierna</i>	17
	<i>Steak tartar de vaca vieja con helado de mostaza verde y mantequilla de tuétano</i>	18
	<i>Arroz meloso de gamba roja y cangrejo azul del delta</i>	18
	<i>Tataki de bonito con praliné de piñones, nabo y dashi</i>	19
	<i>Terrina melosa de cordero de Cal Pauet con ensalada de pepino, mostaza y menta</i>	22,5
POSTRES	<i>Helados y sorbetes hechos en casa</i>	5,5
	<i>Espuma de Crema Catalana con fruta de temporada caramelizada</i>	6,5
	<i>Sablé de chocolate con pera coulant y sorbete de pera</i>	6,5
	<i>Crema de limón, sorbete de fresas especiadas y merengue flambeado</i>	6,5
	<i>Tabla de quesos artesanos</i>	9,5