



SNACKS

Ostra con escabeche de coco	5,5 €
Jamón de bellota D.O. Extremadura	23,5 €
Crujiente de jalapeño y maíz	4,5 €
Soufflé de berberechos	5 €
Tartaleta de ceps	6,5 €
Tartar de wagyu con chipotle	4,5 €
Coca de vidre, foie y piñones	4,8 €
Sandwich de pies de cerdo y camarones	3,8 €
Mochi de Sobrasada, nueces y queso Mahón	4,2 €

DEL PIRINEO AL MEDITERRÁNEO

Stracciatella, albahaca, pistacho y yuzu	16 €
Kakigori de ajoblanco y tomate	15 €
Gnocchi de pecorino, calabacín y mejillones	19,5 €
Celery, rebozuelos y capuccino de palo cortado	18 €
Risotto de masa madre y ceps	21,5 €

DEL MAR AL PLATO

Caballa, gazpachuelo de hierbas y botarga	16,8 €
Suquet frío de gamba de Palamós	27 €
Ventresca de atún con emulsión de piñones	21,5 €
Raya, chirivia y ajo negro	19 €
Espardeñas a la carbonara	36,6 €

BUENAS COSTUMBRES

Terrina de cochinillo, bimi y salsa cantonesa	24 €
Steak tartar con café parís	19 €
Canelón de pollo de pagès con foie y rebozuelos	18,5 €
Wagyu	33 €

PENSANDO EN DULCE

Carrot cake	9,8 €
Twister de lavanda	7,2 €
Chocolate, toffee y haba tonka	8,5 €
Sorbete de maría luisa y granizado de fresas	6,5 €

SNACKS

Ostra amb escabetx de coco	5,5 €
Pernil de glà D.O. Extremadura	23,5 €
Cruixent de jalapenyo i blat de moro	4,5 €
Soufflé d’escopinyes	5 €
Tartaleta de ceps	6,5 €
Tàrtar de wagyu amb chipotle	4,5 €
Coca de vidre, foie i pinyons	4,8 €
Biquini de peus de porc i gambetes	3,8 €
Mochi de Sobrasada, nous i formatge Maó	4,2 €

DEL PIRINEU AL MEDITERRANI

Stracciatella, alfàbrega, festuc i yuzu	16 €
Kakigori de ajoblanco i tomàquet	15 €
Gnocchi de pecorino, carbassó i musclos	19,5 €
Celery, rossinyols i capuccino de palo cortado	18 €
Risotto de massa mare i ceps	21,5 €

DEL MAR AL PLAT

Verat, gazpachuelo d’herbes i botarga	16,8 €
Suquet fred de gamba de Palamòs	27 €
Ventresca de tonyina amb emulsió de pinyons	21,5 €
Rajada, chirivia i all negre	19 €
Espardenyes a la carbonara	36,6 €

DE BONS COSTUMS

Terrina de garrí, bimi i salsa cantonesa	24 €
Steak tartar con cafè parís	19 €
Caneló de pollastre de pagès amb foie i rossinyols	18,5 €
Wagyu	33 €

PENSANT EN DOLÇ

Pastís de pastanaga	9,8 €
Twister de lavanda	7,2 €
Xocolata, toffee i faba tonka	8,5 €
Sorbet de marialluïsa i granissat de maduixes	6,5 €

SNACKS

Oyster with coconut “escabeche”	5,5 €
Acorn-fed Iberian ham D.O. Extremadura	23,5 €
Crispy jalapeño and corn	4,5 €
Cockle soufflé	5 €
Ceps mushroom tart	6,5 €
Chipotle wagyu tartar	4,5 €
“Coca de vidre” of foie	4,8 €
Pork and baby shrimp sandwich	3,8 €
Mochi with sobrasada, mahón cheese and walnuts	4,2 €

FROM PYRENEES TO THE MEDITERRANEAN

Stracciatella with tomato, basil and pistachio	16 €
Ajoblanco kakigori with tomato	15 €
Pecorino gnocchi, zuchinni and mussels	19,5 €
Celery, mushrooms and palo cortado capuccino	18 €
Sourdough risotto and ceps mushrooms	21,5 €

FROM THE SEA TO THE PLATE

Mackerel, herb gazpachuelo and botarga	16,8 €
Palamós prawns cold “suquet”	27 €
Tuna belly marinated with pine nuts sauce	21,5 €
Stingray, parsnip and black garlic	19 €
Sea cucumber carbonara	36,6 €

GOOD HABITS

Suckling pig terrine, broccoli and Cantonese sauce	24 €
Steak tartar, café paris	19 €
Free range chicken caneloni with foie and mushrooms	18,5 €
Wagyu	33 €

THINKING OF SWEETS

Carrot cake	9,8 €
Lavender twister	7,2 €
Chocolate, toffee and tonka been	8,5 €
María luisa and strawberries sorbet	6,5 €

