



COCINA DE BARCELONA



ENTRANTES

ANCHOAS LOLIN CONFITADAS (4FILETES).....	12€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA RESERVA 5 JOTAS.....	14,5€
ENSALADILLA RUSA CON KING CRAB, ANGIULA AHUMADA Y BOTARGA.....	12€
TOSTA DE TARTAR DE GAMBA Y PANCETA JOSELITO.....	8€
CROQUETAS DE JAMÓN POTENTES (4U).....	8€
PANCETA IBÉRICA Y COCOCHA DE MERLUZA.....	9€
PUERRO ESCALIVADO CON SALSA BEARNESA, MEMBRILLO Y NUECES.....	9€
COLIFLOR Y BRÓCOLI CON SALSA HOISIN, KIMCHEE Y LIMA.....	8€
CARPACCIO DE TERNERA DE IVARS CON SALSA DE TRUFA NEGRA.....	12,5€
TARTAR DE TOMATE "PAOLO PETRILLI".....	14€
TARTAR DE ATÚN NOBLE.....	16€

PAELLAS precio por persona, mínimo 2 pax

ARROZ DE VERDURAS.....	19€
ARROZ DE MONTAÑA: Lágrima ibérica, buti del perol, morcilla y setas de temporada.....	21€
ARROZ MELOSO DE RABO DE TORO con velo de panceta ibérica.....	21€
ARROZ NEGRO DE BACALAO Y REJOS DE CALAMAR.....	22€
ARROZ DE ESPARDEÑAS Y CIGALA.....	28€

GUISOS Y PLATILLOS

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA (150GR).....	18€
CALLOS CON BUTIFARRA NEGRA.....	12€
COSTILLAR DUROC DESHUESADO Y LACADO CON PARMENTIER ROBUCHON.....	17€
SUQUET DE ROSES.....	22€
CRUJIENTE DE BACALAO CON SANFAINA Y MUSELINA DE AJO NEGRO.....	15,8€
PERDIZ ESTOFADA CON LENTEJA BELUGA Y FOIE.....	16,5€
ÑOQUI CON GAMBA, SETA DE INVIERNO Y SALSA DE AZAFRÁN.....	16€

BRASA

Todas las brasas incluyen 1 acompañamiento

RODABALLO (PIEZA ENTERA).....	38,5€
CHULETÓN (PIEZA ENTERA).....	50€
SUPREMA DE MERLUZA.....	16€
SUPREMA DE CORVINA.....	18€

ACOMPÑAMIENTOS

PARMENTIER DE PATATAS.....	4€
PATATAS FRITAS CASERAS.....	4€
COGOLLOS A LA BRASA.....	4€
ENDIVIAS A LA BRASA con vinagreta de almendras.....	4€
ZANAHORIA Y SALSIFÍ GLASEADAS.....	4€
PAN DE CROSTA DE MASA MADRE.....	4€
Con tomate y aceite oliva extra virgen.....	+0,30€

MUNDO DULCE

BOLLICAO PERFECTO.....	6€
TARTA DE ZANAHORIA.....	6€
TIRAMISU.....	6€
CHEESECAKE.....	6€
TRUFAS DE CHOCOLATE.....	1€/UD