

## APERITIVOS

TARTAR DE <b>REMOLACHA</b> , MANZANA Y COLIRRÁBANO (1UD) .....	4
EMPANADILLA DE <b>KIMCHI</b> DE COL CHINA (1UD) .....	4
CROQUETA CREMOSA DE <b>ESPINACA Y KALE</b> (1UD) .....	4
SOPA DE <b>ZANAHORIAS</b> CON RAÍZ DE LOTO CRUJIENTE (1CHUPITO) .....	4
LÁMINAS DE <b>NABO ENCURTIDO</b> CON ESPECIAS Y ALGAS (4UD) .....	4

## VEGETALES Y HONGOS

<b>JUDÍAS VERDES</b> CON HUEVO POCHÉ, PATATA CREMOSA AL AJILLO Y AROMA DE PIMENTÓN AHUMADO .....	16
TATÍN SALADO DE <b>PUERROS</b> CON VICHISSE, HIERBAS AROMÁTICAS Y CEBOLLA TOSTADA .....	18
ENSALADA DE <b>PIMIENTOS ROJOS</b> DE CRISTAL RUSTIDOS, HUEVAS DE TRUCHA Y QUINOA CRUJIENTE .....	18
CEVICHE DE <b>ENOKIS Y SHIMEJIS</b> CON HORTALIZAS Y GUACAMOLE .....	18
PISTO DE <b>CALABACÍN</b> EN FLOR CON BECHAMEL LIGERA Y AROMA DE ROMERO .....	18
ENSALADA DE ENDIBIAS Y <b>ALGAS</b> CON SALSA DE CACAHUETES Y RÁBANOS ENCURTIDOS .....	18
MOSAICO DE <b>TOMATES</b> Y CEREZAS CON CREMA AGRIA, ESCABECHE Y ESPIRULINA AZUL .....	18
GAZPACHO DE <b>CIRUELAS</b> Y TOMATES CON QUESO FETA Y HOJAS VERDES .....	19
<b>ALCACHOFAS</b> FRITAS CON ÑOQUIS DE PATATA EN SALSA VERDE .....	22

## MENÚS DEGUSTACIÓN

BY RODRIGO DE LA CALLE

GASTROBOTÁNICA.....	60
MARIDAJE DE VINOS .....	43
TIERRA Y MAR.....	75
MARIDAJE DE VINOS .....	49
EXPERIENCIA VERDE.....	95
MARIDAJE DE VINOS .....	64
QUESOS Y PAN	
QUESOS ARTESANALES O VEGANOS....	21
PAN DE TÉ VERDE.....	6



DESCUBRE NUESTRO  
COMPROMISO DE  
SOSTENIBILIDAD

SOLICITA INFORMACIÓN A NUESTRO EQUIPO EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.



## ARROCES

RISOTTO DE <b>ZANAHORIAS</b> CON ALGAS CRUJIENTES Y ALIOLI DE OLIVAS NEGRAS .....	25
ARROZ GUIADO DE CARRILLERAS DE <b>CERDO IBÉRICO</b> CON ALIOLI DE AJO NEGRO.....	25
ARROZ MELOSO DE <b>BERENJENAS</b> TATEMADAS Y CONFIT DE PATO DESHILACHADO .....	26
ARROZ MELOSO CON CARPACCIO DE <b>GAMBA ROJA</b> DE PALAMÓS Y CHAMPIÑONES .....	29

## PESCADO Y CARNE

MAGRET DE <b>PATO DEL PENEDÉS</b> ASADO A LA SARTÉN CON MELOCOTONES AL VINO TINTO .....	28
LOMO DE <b>CORVINA</b> A LA PLANCHA CON AGUACATE ASADO Y CALABAZA .....	30
STEAK TARTAR DE <b>TERNERA</b> LECHAL A LAS 5 MOSTAZAS CON RÁBANOS ENCURTIDOS .....	32
TACO DE <b>ATÚN</b> EN TEMPURA CON HOJAS DE SHISO Y SALSA PONZU LIGADA CON HABAS .....	34

## POSTRES

CREMA CATALANA DE <b>CALABAZA</b> CON TEXTURAS DE CACAO .....	7
MACEDONIA DE FRUTAS E HIBISCUS CON HELADOS DE <b>APIO Y CEBOLLA</b> .....	7
SOPA DE <b>UVAS</b> Y MANZANAS CON YOGUR DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO HELADO .....	7
PASTEL DE <b>MANZANA</b> Y MIEL CON CREMA DE CAFÉ .....	7
BIZCOCHO BORRACHO DE <b>FRESAS</b> Y CREMA DE SAÚCO .....	7