

# MENÚ DE TEMPORADA

## Entrantes

Ceviche de corvina con leche de tigre de ají amarillo  
Gazpacho de fresones con cola de langostinos cocidos  
Ensalada de tomates con sandía, anchoas y queso parmesano  
Saam de atún rojo soasado, aguacate y salsa de sésamo  
Bucatini allá marinera  
Verduritas de temporada a la brasa con huevo baja temperatura, jamón Ibérico y romesco  
Berenjena lacada, mizuna y tofu frito

## Platos principales

Corvina con verduritas salteadas al wok  
Bacalao con salsa verde con almejas, navaja y espárragos verdes  
Salmón lacado con barbacoa coreana y pak choi salteado  
Suquet de rape con cola de gamba y mejillones de roca  
Yakitori de pollo campero y shitake salteados  
Secreto Ibérico a la brasa con chimichurri  
Lomo bajo de vacuno mayor a la brasa

## Postres

Cremoso chocolate 72  
Flan de vainilla  
Ensalada de fruta  
Crema catalana

35 €

*Bebidas no incluidas*



# MENÚ DE TEMPORADA

## Entrants

Ceviche de corball amb llet de tigre ají groga  
Gaspatxo de maduixes amb cua de llagostí cuit  
Amanida de tomàquets amb síndria, anxoves i formatge parmesà  
Saam de tonyina roja brasejada, alvocat i salsa de sèsam  
Bucatini a la marinera  
Verdures de temporada a la brasa amb ou cuit a baixa temperatura, pernil ibèric i romesco  
Albergínia lacada, mizuna i toffee fregit

## Plats principals

Corball amb verdures saltejades al wok  
Bacallà amb salsa verda amb cloïsses, navalles i espàrrecs verds  
Salmó brasejat amb barbacoa coreana i pak choi saltejat  
Suquet de rap amb cua de gamba i musclos de roca  
Yakitori de pollastre campestre i shitake salejats  
Secret d'Ibèric a a la brasa amb chimichurri  
Llom baix de boví major a la brasa

## Postres

Cremós de xocolata 72  
Flam de vainilla  
Amanida de fruites  
Crema catalana

35 €  
Begudes no incloses



# MENU DE SAISON

## Entrées

Ceviche de maigre au lait de tigre à l'aji jaune  
Gaspacho de fraises aux queues de crevettes cuites  
Salade de tomates à la pastèque, aux anchois et au parmesan  
Saam de thon rouge poêlé, avocat et sauce au sésame  
Bucatini à la "marinière"  
Petits légumes de saison grillés accompagnés d'un oeuf cuit à basse température, de jambon ibérique et d'une sauce romesco  
Aubergines laquées, mizuna et tofu frit

## Plats principaux

Maigre aux petits légumes sautés au wok  
Morue servie avec une sauce verte aux palourdes, couteaux et asperges vertes  
Saumon laqué au barbecue coréen et pak choï sauté  
Suquet de poisson aux queues de crevettes et moules de roche  
Yakitori de poulet fermier et shiitakes sautés  
Secret de porc ibérique braisé accompagné d'une sauce chimichurri  
Faux-filet de boeuf grillé

## Desserts

Mousse crémeuse au chocolat à 72 %  
Flan à la vanille  
Salade de fruits  
Crème catalane

35 €

Boissons non comprises



# SEASONAL MENU

## Starters

Corvina ceviche in ají amarillo chilli tiger's milk  
Strawberry gazpacho with cooked prawn tails  
Tomato salad with watermelon, anchovies, and Parmesan cheese  
Lightly browned red tuna saam, avocado, and sesame sauce  
Bucatini with marinara sauce  
Grilled seasonal vegetables grilled with low temperature egg, jamón Ibérico and romesco  
Glazed aubergine, mizuna and fried tofu

## Main dishes

Corvina with wok-sautéed vegetables  
Cod in green sauce with clams, razor clams, and green asparagus  
Glazed salmon with Korean barbecue sauce and sautéed pak choi  
Monkfish suquet with prawn tail and rock mussels  
Free range chicken yakitori and sautéed shiitake mushroom  
Grilled lean pork fillet with chimichurri  
Grilled mature beef entrecôte

## Desserts

Creamy chocolate 72  
Crème caramel  
Fruit salad  
Crema catalana

35 €

*Drinks not included*

