

bistro lunch

PARA COMPARTIR

Calamar nacional frito
Emulsión de azafrán, naranja y cebollino
18,00

Hummus de remolacha
Queso feta, crudité de apio y maíz crujiente
16,00

Croquetas de buey
Emulsión de hierbas e hinojo encurtido
18,00

Gyozas de pato
Hoisin, cacahuets y crema thai
18,00

Jamon ibérico (80g)
Pan tostado y tomate de ramallet
35,00

ENTRANTES Y ENSALADAS

Carpaccio de gamba
Mango, tomates confitados y brioche crujiente
22,00

Bol de trigo tierno
Gambas glaseadas, aguacate, queso crema especiado y
anacardos fritos
22,00

Brioche katsu sando de ternera
Coleslaw y gochu jang
22,00

Zamburiñas al jospeser
Crema de coco aromática y sésamo
21,00

Melón fresco
Salmón, queso feta, piñones y aceite de oliva virgen extra
20,00

Ensalada de tomates cherry
Burrata trufada, pistachos y granada fresca
18,00

Ensalada verde de mango y aguacate
Pollo glaseado en teriyaki y vinagreta de naranja
20,00

Tomates kumato marinados
Jamón de pato, gajos de naranja y papadums
20,00

PRINCIPALES

Preso ibérica a la brasa
Calabaza, tomates confitados y berros
35,00

Filete de corvina a la bilbaína
Bulbo de hinojo, aceite verde y patatas confitadas
32,00

Solomillo de ternera
Espárragos verdes, salsa de pimienta jamaica y coliflores
38,00

Pata de pulpo a la brasa
Crema de apio nabo asado, cebolla roja encurtida, verduras y emulsión picante
25,00

Arroz en horno de leña, shitake y bimis
Lomo bajo **32,00 p.p. (min 2 pers)**
Bogavante **35,00 p.p. (min 2 pers)**
Gamba roja **35,00 p.p. (min 2 pers)**

Fideuà rossetjada
Gambas rojas y espárragos verdes
35,00 p.p. (min 2 pers)

Pasta trofie
Gamba roja, crema de zanahoria y mini mozzarella
26,00

Rigatoni
Crema de queso ahumado, boletus y almejas
24,00

SANDWICH & BURGERS

Sandwich de pollo ahumado
Pulled de pollo ahumado, confitura de bacon y yema de huevo
montada

26,00

Smash burger Pleta de Mar
Queso cheddar, confitura de bacon, y patatas teja

32,00

Roll croissant veggie
Aguacate, verduras asadas, rúcula y teriyaki

24,00

POSTRES

Sobao de café
Helado de vainilla y moras frescas
12,00

Hojaldre caramelizado
Chocolate negro y sorbete de frambuesas
12,00

Lemon Pie
12,00

Variedad de helados y sorbetes
Clásico: Vainilla - chocolate, frambuesa crujiente
Pomada: Sorbete de limón - Xoriguer, hierbabuena, crumble almendra
Mallorca: Café - Almendras, café & Bizcocho
10,00