

## DEL HUERTO A LA MESA

- ■ ■ Ensalada de recuit, espinacas, aguacate y sardina ahumada con frutos secos 11,50 €
- ■ Ensalada de rúcula, pera, parmesano y fresones 10,95 € 6,90 €
- ■ Verduras de temporada al wok con salsa thai 10,90 € 6,90 €
- Ensaladilla rusa Alba 9,50 € 6,00 €
- ■ Ensalada de burrata con tomate de temporada y aceite de trufa 13,00 € 8,00 €

## NUNCA PUEDEN FALTAR

- Rigattoni, tomate, anchoa, aceituna kalamata y queso de cabra 11,90 € 8,00 €
- Tarrina de foie gras micuit con carquinyolis 19,95 € 11,95 €
- Arroz del Delta de l'Ebre negro con alioli de azafrán 18,50 €
- Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo 25,00 € 15,20 €
- ■ Vichyssoise fría con tempura de verduritas 9,90 €
- Salmorejo con huevo a baja temperatura y jamón ibérico 11,50 €
- Caracoles a la «llauna» 16,90 € 10,20 €



## Fueron, son y serán

- ■ Croquetas de mi abuela Victoria 1,95 €/u
- Anchoas de Santoña 00 3,90 €/u
- Pan de coca de Folgueroles con tomate de colgar 3,10 €
- ■ ■ Tartar de atún bluefin, aguacate a la brasa, algas y sésamo tostado 19,90 € 12,10 €
- Berenjenas fritas con alioli de miel 11,90 € 7,00 €
- ■ Pulpo a la plancha, papada de cerdo y espuma de patata 16,95 € 9,90 €
- ■ Buñuelos de bacalao con chutney de pimiento 2,50 €/u

## EL CLÁSICO

- Huevos estrellados de gallinas camperas 9,95 € 6,00 €
- Con foie gras y mantequilla de trufa 16,50 € 9,95 €
- Con sobrasada ibérica 11,50 € 7,00 €
- Con queso de cabra y espárragos verdes 11,50 € 7,00 €
- Con jamón de bellota D.O. Guijuelo 14,50 € 9,00 €

## Del Mar al plato

- Tataki de salmón con crema de aguacate 15,90 €
- Calamarcitos con alioli tibio de azafrán y judía perona 16,90 € 9,90 €
- ■ ■ Tataki de atún, cremoso de piña y salsa teriyaki 22,50 € 13,90 €
- Suprema de merluza al estilo Santurce 18,90 € 11,50 €



- Lleva frutos secos
- Lleva sésamo
- Lleva lactosa
- Lleva soja
- Lleva gluten
- Es vegano

\*Si eres celiaco, pregunta por tu plato. Si tienes algún tipo de intolerancia, no dudes en consultar con nuestro personal.

Nuestros cafés vienen acompañados de un petit four

## PLATOS DE RAZA

- Hamburguesa de carne "Roxa" con foie gras 14,50 €
- ■ Canelones trufados de pollo rustido, ternera y setas de temporada 16,50 € 9,95 €
- Cordero del Empordà al horno con Parmentier de patata, naranja y jengibre 19,90 €
- 🐄 Carne "Roxa" de Buey
- Carnes de raza frisona de 6 años alimentada en pasto y madurada entre 21 y 25 días en cámaras de temperatura y humedad controlada.

- 🐄 Dados de solomillo de buey (180 g) con pimientos de Padrón, mantequilla de trufa y patatas paja 22,90 € 13,75 €
- 🐄 Carpaccio de buey, rúcula, virutas de parmesano y trufas de temporada 16,00 € 9,60 €
- 🐄 "Chuletón" de buey a la piedra (450 g) 28,50 €
- 🐄 Steak tartar cortado a cuchillo con yema de huevo 22,50 € 13,75 €

## GUARNICIONES

- Patatas panaderas 3,50 €
- Pimientos de Padrón 6,00 €
- Pimientos de piquillo (6 uds.) 9,00 € 5,00 €
- Bol verde 3,00 €