

AJOBLANCO

Ostres naturals, Normandia N°3	5,5	llet de tigre +1	
Anxova cantàbrica papallona 000, brioix i mantega fumada	6		
Vieira gallega, ajoblanco i cansalada ibèrica	8		
Amanida russa Ajoblanco amb tàrtar de tonyina vermella	14		
Cogoll a la brasa, fonoll, formatge blau Glauc i vinagreta Honey Monster	12		
Pop "al olivo" Kalamata	14		
Llom de vaca gallega madurada en carpaccio amb oli d'arbequina	18		
Selecció de formatges catalans amb mel de la Deolinda	18		
Croqueta d'aji de gallina	3		
Ou de pagès estrellat i gamba vermella a l'allet	16		
Tàrtar de filet de vaca madurada de pastura i salsa tonnata	19		
Verdures a la graella, feta, sèsam batut i mantega de bitxo	12		
Raviolis de remolatxa, carbassa rostida, Idiazabal i fonoll	12		
Pop a la graella, patata i mojo vermell de la Vera	19		
Calamar de barca a la graella, la seva tinta, "migas" de xoriço i ametlla	19		
Espeto de Presa ibèrica lacada a la graella, chutney de ruibarbre i poma rostida	26		
Amor de Mare: "Steak Pie de la jefa" amb bou, ceps, trompetes i moll	26		
Tataki de llom baix de rossa gallega, demiglaç i rave picant	23		
Filet madurat, ceba caramel·litzada i salsa oporto	26	foie	+6
Patata a la sal amb herbes	6		
Pa de massa mare amb mantega fumada	3,5		

POSTRES

Sticky toffee pudding: pa de pessic de dàtils i toffee amb gelat de vainilla	8		
Xocolata, oli d'arbequina, sal i butterscoth praline	8		
Eton Mess de la Kate: fruits vermells, merenga i nata muntada	8		
Profiterols de pistatxo amb xocolata blanca	8		
Selecció de formatges catalans amb mel de la Deolinda	18		
Sgroppino: Sorbet de llimona, St Germain, cava	11		

_En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, comunica-ho al teu cambrer.