




































## POSTRES

---




























Tiramisú 3.0	8,00 €
Intenso de chocolate	8,00 €
Fantasia de frutos rojos	8,00 €
Fruta fresca de temporada	8,00 €
Helados del Chef	8,00 €
Cheesecake de albahaca, confitura de tomate y crumble de aceitunas Kalamata	8,00 €
Esfera de chocolate blanco y mango al aroma de wasabi y bizcocho de té matcha	8,00 €




## ENTRANTES

	Anchoas del Cantábrico	12,50 €
 	Croquetas de rustido de pollo de corral sobre tierra de aceitunas negras	12,50 €
   	Buñuelos de gamba, coco y curry con mayonesa de yuzu y lima kaffir	15,00 €
  	Ensalada de variedad de tomates km0 del Parc Agrari del Prat y aceitunas Kalamata	16,00 €
 	Fondos de alcachofas del Prat sobre parmentier de patata con puntas de jamón Ibérico	17,00 €
  	Ensalada del Parc Agrari con membrillo, queso mató y frutos rojos	18,00 €
   	Espárragos blancos del campo agrario con muselina de "all i oli"	18,50 €
  	Canelón de pollo y foie con salsa de trufa, hierbas y queso Idiazábal	18,50 €
   	Canelón de espinacas y ricota con velo de frutos secos y flores	18,50 €
 	Pulpo cocido a baja temperatura con melón infusionado y parmentier de patata	21,50 €
   	Steak tartar con yema curada y pan sardo, mayonesa de curry rojo y pipeta de aceite picante	24,00 €
	Jamón ibérico acortado a mano	25,50 €
 	Carpaccio de gamba blanca, aceite de plancton, emulsión de espirulina y sal volcánica	26,00 €

## PLATOS PRINCIPALES

  	Pechuga de pollo con costra de Parmesano y falso risotto de apio	26,50 €
    	Terrina de cochinito, emulsión de ajos tiernos, mostaza verde y airbag	39,00 €
 	Cabrito a baja temperatura en su jugo con patata ratte	24,00 €
 	Lomo alto de ternera (400g) con mantequilla de tomillo y salvia y pimientos del padrón	24,50 €
  	Calamares a la plancha sobre arroz negro y aceite de ajos tiernos	27,50 €
  	Bacalao confitado con edamame y caldo dashi	26,50 €
   	"Suquet" de rape con salicornia y gelée de alga	18,00 €
  	Corvina con parmentier de brócoli y milhojas de berenjena	21,00 €

## SERVICIOS ADICIONALES

	Pan de cristal con tomate	5,00 €
 	Surtido de aceitunas	7,00 €
	Servicio de pan y Aceite Virgen Extra	3,00 €