

POSTRES

  Esfera de chocolate blanco y mango al aroma de wasabi, con emulsión de albaricoque	8,00 €
Nuestra versión del “mel i mató”	7,50 €
Crema de plátano, toffee y crumble con helado de café	7,75 €
Babá al ron con reducción de mandarina y helado de vainilla con nueces pecanas	7,25 €
 Pecado de chocolate, pan crujiente, aceite y sal	8,50 €
Tiramisú con crumble de cacao	7,75 €

VINOS DULCES

Porto Taylor's 10 Copa	4,50 €
Moscatel Floralis Copa	3,00 €
Malvasia de Sitges Copa	4,00 €

PARA COMPARTIR

 Jamón Ibérico al corte	22,50 €
Anchoas del Cantábrico 4 unidades	9,00 €
Unidad suelta (acompañada con pan de cristal)	2,50 €
Croquetas de “rostit” de pollo de corral sobre tierra de aceitunas negras	11,50 €
Fondos de alcachofas del Prat sobre parmentier de patata con puntas de jamón ibérico	15,50 €
 Pulpo cocido a baja temperatura con melón a la plancha	19,00 €
 Berberechos al aroma de ajo y perfume de hierbas	14,50 €
Pan con tomate	3,50 €

ENTRANTES

Ensalada Saludable Tower con lechugas, tomate cherry, cebolla crujiente, aguacate, aceituna Kalamata, queso feta y huevo duro	15,00 €
 Ensalada de selección de tomates del Parc Agrari con ventresca de atún y cebolla marinada	16,50 €
  Heura salteada al ajillo con arroz blanco del Delta del Ebro	15,50 €
 Espárragos blancos con mousselina de alioli	13,50 €
 Canelón de “pota blava” y confit de pato con salsa de hierbas y láminas de trufa negra	15,50 €

DE CUCHARA

 Estofado de cocochas de merluza con patatas “a la importancia”	15,50 €
  Potaje de mariscos	15,00 €
  Crema de calabaza del Parc Agrari y verduras de temporada	10,00 €
Arroz caldoso marinero	20,50 €

PLATOS PRINCIPALES

 Lomo de ternera Angus a la brasa con patata ratte y pimientos de Padrón	33,00 €
 Solomillo de vaca gallega con setas de temporada	27,00 €
  Pluma de cerdo ibérica con puré de verduras y chips de hortalizas	25,00 €
  Pierna de cabrito asado a baja temperatura con chalotas glaseadas	26,50 €
 Lubina a la plancha con espárragos trigueros	28,50 €
  Calamares a la plancha sobre arroz negro y aceite de ajos tiernos	22,50 €
Lomo de bacalao con emulsión de patata y panceta ibérica con salsa romesco	23,50 €
 Pescado de la lonja con verduras de temporada	24,50 €
  Salteado de verduras de la comarca al aceite de ajo fresco y salsa romesco	11,50 €

RACIONES

	MEDIA RACIÓN	RACIÓN
  Setas de temporada	7,00 €	13,00 €
  Espárragos trigueros	8,00 €	14,00 €
  Patata ratte	4,50 €	8,00 €
  Pimientos de Padrón	4,00 €	7,00 €
  Verduras de temporada	6,50 €	11,50 €