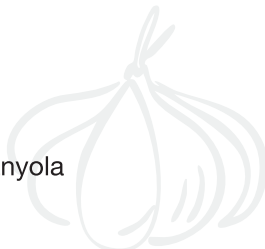


TAPAS FRIAS



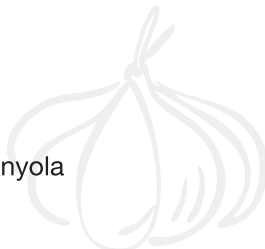
Ostra Gillardeau nº3 (ud)	9,50
Gilda matrimonio de la Barceloneta (ud)	3,95
Aceitunas yeyé y rota del abuelo en aceite de oliva	6,50
Nuestra ensaladilla rusa casera	10,00
Tabla de quesos catalanes	14,00
Jamón ibérico Reserva y pan con tomate	29,00
Mojama de atún, escalonia encurtida y gel de fruta de la pasión	16,00
Boquerones del Cantábrico en vinagre de manzana y tomate concassé	14,00
Ensalada de rúcula, frutos rojos, semillas y vinagreta de frambuesa	12,00
Espárragos blancos, brotes tiernos y vinagreta de miso	12,00

TAPAS CALIENTES



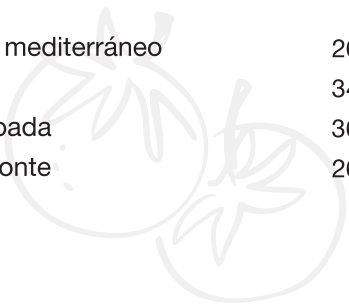
Croqueta de jamón ibérico Gran Reserva (ud)	2,90
Bomba del Gótico	9,50
Nuestras bravas	9,00
Pimientos de Padrón fritos con sal de escama	7,50
Berenjena morada frita, miel de hierba y queso de Muntanyola	13,50

PLATILLOS



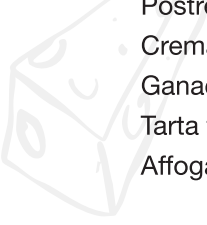
Sopa de melón cantalupo a la menta	12,00
Gazpacho de fresa con remolacha	12,00
Bacalao ahumado laminado en aceite de oliva con aceituna kalamata	15,00
Carpaccio de calabacín y Flor de Bierzo a la miel de romero, con trigo sarraceno	12,50
Ensalada de quinoa, salmón marinado y brotes verdes	14,00
Ensalada de sardina a la naranja y emulsión de cítrica	16,00
Burrata fresca, tomate cherry y pesto de albahaca	18,50
Tomate de temporada, ventresca, cebolla encurtida y piparra	22,00

ESPECIALIDADES



Secreto Duroc a la brasa, boniato cítrico y chimichurri mediterráneo	26,00
Rodaballo a la brasa, con verduras de temporada	34,00
Lomo bajo de angus a la parrilla, patata agria y escalibada	36,00
Costilla ibérica al anís y jengibre con polenta del Piamonte	26,00

POSTRES CASEROS



Postre casero del día	5,75
Crema catalana con crumble de remolacha	6,50
Ganache de chocolate tradicional con aceite y sal	6,40
Tarta tibia de queso con mermelada	8,50
Affogato (licor crema de arroz, expresso y helado de vainilla)	9,50

NUESTROS VINOS Y CÓCTELES

VINOS BLANCOS



Auzells 7 | 34
DO Costers del Segre
Macabeu, Riesling, Sauvignon
Blanc, Albariño, Chardonnay

La Mariposa Loca 7 | 32
DO Rueda
100% Verdejo

Marieta 7,50 | 36
DO Rias Baixas
100% Albariño

Pell de Llop 9 | 45
DO Costers del Segre
100% Macabeu

Markus Molitor 48
DO Baden
100% Riesling

VINOS TINTOS

L'Equilibrista 7,50 | 38
de Ca N'Estruc 2018
DO Catalunya
Garnatxa Negra,
Syrah, Carinyena

La Abeja Gorda 7 | 35
DO Ribera del Duero
100% Tinto Fino

La Vendimia de 7,50 | 39
Palacios-Remondo 2023
DO Rioja
100% Tempranillo

Venta las Vacas 2022 45
DO Ribera del Duero
100% Tinto Fino

VINOS ROSADOS

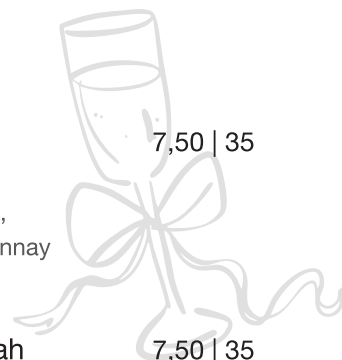


Irresistible Rosé 8,50 | 42
Domaine de la Croix
DO Côtes de Provence
Cabernet Sauvignon, Cinsault,
Garnacha, Mourvedre, Syrah

CAVA

Senglar 7,50 | 35
DO Cava
Xarel·lo, Macabeo,
Parellada, Chardonnay

Cygnus Giennah 7,50 | 35
DO Cava
100% Pinot Noir



NUESTROS SPRITZS

Dr. Hugo 14
Gin, St. Germain, Campari, Cava,
Menta Fresca y Soda de Rosas

The Aperol 14
Aperol, Cava, Pomelo y Soda

Gothic Bubbles 14
Pisco, Italicus, Pepino, Albahaca
y Tónica

Sangría 2.0 14
Brandy, Gin, Ron, Vino Tinto,
Zumo de Naranja y Soda de Limón

5Essenza 14
Vodka, Cava, Chartreuse,
Melocotón y Romero