

ENTRANTES Y PASTAS

Salmorejo de tomate San Marzano y mango · 14.00

Con ensalada mini de rúcula, gambas en ceviche y almendra tostada.

Pica-pica · 16.90

1 Montadito de foie y manzana, 2 croquetas de calabacín y gorgonzola, 1 provolone relleno de escalibada y salmón; 1 brusquetta de jabugo, ceps y mozzarella; 1 crujiente de langostinos, ricotta y mojo picón.

Montadito · 14.00

Mil hojas de foie, manzana al oporto y pan de especies con salsa de naranja y frutos del bosque.

Provolone · 14,00

A la plancha, relleno de escalibada y salmón ahumado con orégano y aceite de oliva virgen.

Brusquetta · 13,90

Tostada de pan de focaccia con jabugo, ceps confitados y mozzarella de búfala. (3 piezas)

Insalata Caprese · 14.50

Tomate y mozzarella de búfala de Campania con anchoas, albahaca fresca y olivas asadas.

Ensalada de ventresca escabechada · 14.90

Con tomate premiun, olivada, rúcula y piparras.

Burratina de la Puglia · 14.50

Con focaccia provenzal de calabacines y tomate seco, y pesto de rúcula y cacahuets.

Tagliolini al nero di seppia · 15.90

Salteados con aglio e olio y salsa de chipirones y almejas.

Caneloni · 16.90

Relleno de rustido y foie y gratinados con bechamel de cítricos.

I Nostri Maccheroni · 15.90

Macarrones con crema de setas, gambas y espárragos trigueros.

Lasagna · 14.90

De verduras confitadas y crema de queso gorgonzola y calabaza.

Ravioli · 17.50

De foie fresco, confit de pato y manzana al calvados con salsa de trufa blanca y ceps.

Pasta e basta

Surtido de pastas del obrador combinadas con su salsa idónea en dos formatos, normal (**15.50**) y para fanáticos (**19.00**)

Pasta sin gluten · 15.90

Spaghetti, macarrones y fusilli

Salsas clásicas

Combine cualquiera de nuestras pastas con su salsa clásica preferida: Putanesa, Aglio, olio e peperoncino, Carbonara, Bolognesa, Queso gorgonzola; y Tomate fresco y albahaca.

También disponemos de pastas clásicas: Spaghetti, Macarrones, Papardelle.

RISOTTI

Risotto gamberi · 18.00

De gambas y shiitake al perfume de estragón.

Risotto ai funghi porcini · 17.50

De ceps confitados y Parmigiano

Risotto ai Tartufo · 18.00

Con trufa negra y Parmigiano con crujiente de Guanciale.

CARNES Y PESCADOS

Tagliata de buey · 22.50

Taco de buey a la brasa, con hierbas provenzales, aceite de trufa blanca y papardelle al burro salvia.

Steak Tartar · 21.00

De ternera con patata paja y tostas de foccacia provenzal y crema de yogurt, mostaza y finas hierbas.

Magret de pato · 20.00

Asado con escalopa de foie poêlé, compota de manzana y reducción de Pedro Ximénez

Carpaccio classico · 18.50

De ternera con virutas de Parmigiano y rucola y vinagreta de trufa negra y piñones.

Atún marinado 19.50

A la plancha con sésamo y frutos secos sobre carpaccio de verduras confitadas con aceite de menta fresca y romesco de melocotón asado.

Calamarcitos 19.50

A la plancha con risotto verde de pesto y leche de coco, y aceite de tomate seco y curry.

Bacalao 22.00

Asado con burrata, pimientos de Padrón y confitura de tomate y citronella.

10% iva incluido

Pan y grisines: 1,90€

DOLCI

6,75

Nuestro tiramisú

Con cacao amargo

Cannoli Siciliani

Con ricotta, chocolate, naranja y Limoncello

Tatin de manzana

Con helado de mascarpone y toffe de curry

Pastel fondant de avellanas

Con corazón de chocolate blanco

Tarta de queso fresco

Con coulis de frutos del bosque

Coulant de chocolate

Con helado de galleta María con chocolate crujiente

Sopa de papaya y menta fresca

Con helado de coco Malasia

Helado de vainilla pecans

Con chocolate caliente

Brownie con Helado de chocolate Belga

Y crema de nueces caramelizadas

Trio de sorbetes

Lima y albahaca, frutos del bosque y maracuyá

Sorbete de limón

A la grappa bianca

VINOS

BLANCOS

D.O. Penedès

Sumarroca blanc de blancs 15,00
Gessamí de Gramona 17,90

D.O. Rias Baixas

Martin codax 18,90
(Albariño 100%)

D.O. Rueda

Afortunado 16,50
(Verdejo 100%)

D.O. Somontano

Enate 17,50
(Chardonnay 100%)

D.O. Pla de Bages

Abadal 17,90
(Picapoll 100%)

D.O. Montsant

Acústic 19,90
(Garnatxa, Pansal y Macabeu)

ROSADOS

D.O. Penedès

Sumarroca 15,00

D.O. Costers del Segre

Cristiari 17,90
(Merlot y Carbernet sauvignon)

D.O. Somontano

Enate 17,90
(Carbernet sauvignon 100%)

CAVAS Y CHAMPAGNES

Bohigas brut nature.16,00

Sumarroca brut nature 19,90

Imperial de Gramona brut 24,90

Recaredo brut nature 26,90

III Lustros de Gramona 30,90

Tattinger 49,50

TINTOS

D.O. Penedès

Terral 17,90

D.O.C. Rioja

Luis Cañas 19,50
Marques de Vargas reserva 26,50

D.O. Ribera del Duero

Entrelobos 16,90
Briego 8 meses 18,90
Pago de los capellanes Crianza 34,00

Vinos de la tierra de Castilla

Le Méprisé 18,50
Pegaso "Zeta" 20,50

D.O. costers del Segre

Bru de Verdú 18,90

D.O.Q. Priorat

Maius 19,50
Genium Costers 39,00

D.O. Montsant

Volador 17,90

D.O. Ribeira Sacra

Castro Candaz 19,90

D.O. Bierzo

Dominio de Tares cepas viejas 23,50

D.O. Jumilla

Juan Gil crianza 18,50

D.O. Pla de Bages

Abadal 18,50

D.O. Somontano

Enate Crianza 18,90

D.O. Emporda

Finca Olivardots 19,90

VINOS ITALIANOS

ROSSI / TINTOS

Dolceto d'Alba 26,00

Piamonte

Montepuiciano D'Abruzzo 19,90

Toscana

Chianti Santa Cristina Antinori 22,00

Toscana

Solandia Shiraz-Nero D'Avola 15,00

Sicilia

Gulfi - Nerobaronj 35,00

Sicilia

Teroldego 17,00

Trentine

Lambrusco Rose y Amabile 14,50

Lambrusco Secco 16,50

Rubrato- Feudi di San Gregori 24,50

Campania

Valpolicella Ripasso 32,00

Veneto

Refosco Fossa mala 24,00

Friuli

Brunello di montalcino 55,00

Toscana

Maru Negroamaro 17,00

Puglia

BIANCHI / BLANCOS

Ribolla gialla Livio Feluga 19,50

Friuli

Pinot Grigio DOC Castell Firmian 16,50

Trentino

Gewurztraminer 17,50

Trentino

Falanghina doc Feudi di San Gregorio 19,50

Campania

Prosecco spumante DOC 16,50

Veneto

FORMATOS ESPECIALES

Magnum 1500 cl

Luis Cañas crianza 35,00
D.O.C.Rioja

Entrelobos 30,00
D.O. Ribera de Duero

Volador 30,00
D.O. Montsant

Media Botella 500ml

Luis Cañas 12,50
D.O.C.Rioja

Prado Rey 11,90
D.O.Ribera de Duero

Bru de Verdú 11,90
D.O.Costers del Segre

Gessamí de Gramona 10,00
D.O.Penedès

Torre de la Moreira 10,00
D.O.C Rías Baixas