

A la carta

PARA PICAR

- Patatas feas. Al estilo NOW, con la salsa de Toni
- Pan de cristal. Crujiente y con tomate
- Pizarra de quesos. Cabra, vaca y oveja
- Jamón de Guijuelo. Finas tiras de jamón meloso
- Crostini de jamón e higo. Horneado, con queso de cabra
- Anchoas del cantábrico. 4 anchoas XXL con un toque de olivada
- Salteado de guisantes de arenys. Guisantes salteados al dente, con huevo "poché", cebolla caramelizada, y virutas de jamón de Guijuelo
- Patatas "nolito". 8 monedas de butifarra del Perol sobre patata Monalisa confitada
- Mortadela de pistacho. De Bologna, sobre cama de rúcula, con parmesano reggiano laminado y aceite de trufa
- Salteado de setas. De temporada, con reducción de pichón
- Fingers de pollo al curry. Tiras de pollo en "tempura" de sésamo, acompañadas de mayonesa de curry

ENTRANTES

- Tartar de tomate y aguacate. Tomate de Montserrat con alcaparras y olivada sobre nuestro guacamole hecho en casa
- Burrata now. Con tomate seco, pesto casero, piñones y aceituna negra
- Carpaccio de ternera. Con rúcula, parmesano, y crema ligera de mostaza
- Ensalada mediterránea now. De espinacas, con queso de cabra, remolacha y nueces
- Ensalada de ventresca. Cama de tres tipos de tomate (según temporada) laminados con nuestra ventresca, cebolla tierana
- Ensalada de wakame y atún rojo. Alga Wakame fresca con daditos de lomo de atún rojo y vinagreta de sésamo
- Ensalada de quinoa roja. Con rúcula, arándano, cebollita roja, calabaza asada, y vinagreta de cítricos

PASTA & ARROZ

- Rigatoni now. Macarrones XXL con tomate seco, albahaca fresca, aceituna negra y parmesano Reggiano
- Crujiente de langostino. 6 unidades de pasta filo, con nuestra reducción de "fumet" de pescado de roca y cangrejo
- Ravioli de bacalao y piquillos. Nuestra pasta fresca de espinaca, rellena de bacalao y aderezada con trigueros y crema de pimiento rojo suave
- Pappardelle fra diavolo. Con sofrito de cebolla, tomate y cayena, acompañado de langostinos y un punto de picante
- Risotto cremoso de setas. De "cèpes" y trompetas de la muerta, con parmesano.

CARNE

- Hamburguesa con "feas". Hamburguesa de buey en pan de cristal, con patatas "Feas", cebolla dulce, y mayonesa de "chipotle" picante
- Ternera fileteada. Acompañada de "dominoes" de patata y gruyère
- Filet mignon. El corte más noble de ternera, acompañado de verduritas baby de la huerta salteadas
- Steak tartar. Nuestro steak tartar, preparado en vivo, de carne de buey
- Tataki de presa ibérica. Finas tiras de presa ibérica sobre cama de rúcula, con mayonesa ligera de wasabi y salsa teriyaki

PESCADO

- Salmón now. Horneado, marinado en vinagre de arroz y soja, acompañado de arroz integral
- Ceviche de corvina. Con su jugo de lima, cebolla roja, boniato y cilantro
- Bacalao en salsa de piquillos. A la vizcaína, con patatas "chip" al aroma de caviar
- Tataki de atún. Atún semi crudo fileteado sobre una cama de alga Nori
- Pescado de lonja. Con verduritas de temporada al dente (excepto lunes)

POSTRES

- Trufas caseras. Nuestras trufas de chocolate
- Cheesecake. Con galleta María y mermelada de frambuesa
- Carrot cake. Con canela...

- Brownie. Mini pastel de chocolate casero
- Buñuelos flambeados. Buñuelos de viento flambeados con anís
- Mango mariachi. Helado de mango con un toque de tabasco y jugo de lima
- Sorbetes y helados. Variedad de sabores según temporada
- Pizarra de quesos. Cabra, vaca y oveja