

A la carta

• TAPAS

- Nuestras bravas con chile chipotle **5,50 €**
- Auténtico guacamole con nachos mexicanos y pico de gallo **8,50 €**
- Pimientos de Padrón con sal del Himalaya **3,50 €**
- Chorizos con reducción de Marqués de Cáceres **8,50 €**
- Gambas al ajillo con guindilla y ojo de pájaro **8,00 €**
- Nuestras olivas **4,00 €**
- Patatas chips aliñadas con pimienta mexicana y ralladura de lima-limón **3,50 €**
- Ostras (3 unids.) **9,00 €**
- Jamón ibérico de Jabugo (100 g) **25,00 €**
- Pan de coca de cristal con tomate y ajo **2,50 €**
- Nuestros boquerones con cebolla "muerta" **4,50 €**
- "Anchoas de las buenas" **8,00 €**
- Nuestra ensaladilla rusa con verduras ecológicas y mayonesa casera **4,50 €**

• ENSALADAS

- Caprese (tomate, mozzarella de búfala, vinagreta de albahaca y tierra de oliva negra) **8,50 €**
- Hojas verdes aliñadas (mézclum cinco hojas, manzana, cebolla crujiente, zanahoria, cebolla y vinagreta de mostaza y miel) **6,50 €**
- Ventresca y tomates catalanes (tomate cherry, tomate de temporada de la provincia, cebolla, habitas baby y vinagreta de Módena) **10,00 €**
- Ensalada de fruta ecológica de temporada (con vinagreta de maracuyá y mango aromatizada con frutos rojos) **9,50 €**

NUESTROS PESCADOS

- Tartar de atún (macerado en soja oriental con sésamo blanco/negro y crema de aguacate) **17,50 €**
- ½ Bogavante a la plancha (con queso brie y coulis de maracuyá) **25,00 €**
- Atún rojo del Mediterráneo (con confitura de tomate aromatizada con moscatel, crema de aguacate, frutos exóticos y aire de naranjas valencianas) **18,50 €**
- Gambita roja de Palamós (sobre lecho de mézclum de cinco hojas y mayonesa de lima-limón, 8 unids.) **18,00 €**
- Gambas a la plancha (con aceite verde intenso) **12,00 €**

NUESTRAS CARNES

- Entrecot de lomo (con pimiento tricolor y patatas a las finas hierbas, 300 g) **17,50 €**
- Solomillo (con pimiento tricolor y patatas a las finas hierbas) **15,50 €**
- Pechuga de pollo con patatas (impregnada con hierbas aromáticas) **8,50 €**
- Pluma ibérica o secreto ibérico (según mercado, con compota de piña y con pimiento rojo) **16,00€ (s. m.)**
- Rabo de toro (cocinado a baja temperatura al vino tinto con Marqués de Cáceres) **13,00 €**