

A la carta

El descuento debe incluir una consumición por persona.
Máximo hasta 6 comensales.

ENTRANTES:

- Berenjena y tomates asados con mozzarella rota, pesto y pipas de calabaza **10,00€**
- Vitello tonnato - Roast-beef de ternera con salsa de atún **12,00€**
- The Big-Market Salad - Variedad de hojas verdes, col kale, rúcula, calabaza asada, col lombarda, manzanas, espinacas baby, arándanos deshidratados, anacardos tostados y vinagreta especial de miel y yuzu **11,00€**
- Farmer's Salad - Trigo tierno, remolacha asada, maíz tostado, judías, rábanos, pepino, tomate, setas portobello y salsa de yogur y cacahuets **9,00€**
- Steak tartar de la casa con patatas fritas cortadas a mano **13,00€**
- Ración de pan con tomate **5,50€**

TAPAS:

- Berenjena y tomates asados con mozzarella rota, pesto y pipas de calabaza **10,00€**
- Vitello tonnato - Roast-beef de ternera con salsa de atún **12,00€**
- The Big-Market Salad - Variedad de hojas verdes, col kale, rúcula, calabaza asada, col lombarda, manzanas, espinacas baby, arándanos deshidratados, anacardos tostados y vinagreta especial de miel y yuzu **11,00€**
- Farmer's Salad - Trigo tierno, remolacha asada, maíz tostado, judías, rábanos, pepino, tomate, setas portobello y salsa de yogur y cacahuets **9,00€**
- Steak tartar de la casa con patatas fritas cortadas a mano **13,00€**
- Ración de pan con tomate **5,50€**

ARROCES Y PASTAS:

- Paella de verduras **18,00€**
- Paella de marisco **20,00€**
- Papardelle con mantequilla, trufa y lascas de queso Idiazábal **19,00€**
- Risotto de boletus **17,00€**
- Canelón relleno de carne, foie y verduritas **20,00€**

SELECCIÓN DEL CHEF:

- Arroz de payés - Cocinado con pollo, butifarra de perol, butifarra negra, alcachofas, ciruelas pasas, piñones y caldo de carne **22,00€**

CARNES:

- Solomillo de ternera con tres purés: chirivía, boniato y patata **25,00€**
- Pechuga de pollo con puré de calabaza asada y dátiles **14,00€**
- Lomo alto "Angus" con ensalada de berros, rúcula, shiitake, tomates secos y zanahoria asada **28,00€**

SELECCIÓN DEL CHEF:

- Pulled Pork BBQ - Carne de cerdo cocida a baja temperatura durante más de 06 horas para conseguir una carne tan jugosa y tierna que se desmenuza. Presentada entre dos panes de brioche con coleslaw y una salsa barbacoa casera **16,00€**

PESCADOS:

- Salmón a la plancha con bimi y sabayón de yuzu **18,00€**
- Suquet de rape con berenjena asada **22,00€**
- Lomo de lubina, cremoso de zanahorias, naranja y jengibre y mini-zanahorias con crujiente de pipas **20,00€**

***Pan y aperitivo 1,95€ por persona | IVA incluido**

POSTRES:

- Crema catalana **6,00€**
- Helados y sorbetes **7,00€**
- Fruta fresca cortada **6,00€**
- Apple crumble artesano con helado de vainilla y crema de canela **7,00€**

SELECCIÓN DE NUESTRO OBRADOR:

- Blondie
- Brownie de chocolate blanco con helado de yogur, calabaza, tartar de fresa y limón, y crujiente de pistacho **7,00€**
- Choco Stone - Mousse de chocolate, praliné y helado de café con un toque de Baileys **7,00€**
- Selección de minipostres - Vasito de mascarpone con mermelada de frutos rojos, mini crema catalana con barquillos, brownie casero y financier de naranja y almendras **9,00€**