



PER PICAR - PARA PICOTEAR

Bunyols de bacallà amb allioli d'all negre

Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro 2.50[€] Un

Croqueta de bullabessa de marisc amb salsa romesco

Croqueta de bullabesa de marisco con salsa romesco 2.80[€] Un

Olives Gordal macerades amb herbes aromàtiques i cítrics

Aceitunas Gordal maceradas en hierbas aromáticas y cítricos 4[€]

L'entrepà de calamars Zinbar

El bocadillo de calamar Zinbar 8[€]

L'entrepà de pop amb salsa kimchi i rúcula

El bocadillo de pulpo con salsa kimchi y rucula 8[€]

Patates Zinbar amb salsa harissa brava

Patatas zinbar con salsa harissa brava 8[€]

Coca de pernil ibèric

Coca de jamón ibérico 17[€]

Declaració d'al·lèrgens

En compliment del reglament (UE) N°1169 / 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, aquest establiment té disponible per a la consulta la informació relativa a la presència d'al·lèrgens dels nostres productes

Damaniu al nostre personal per a més informació referent a això

Declaración de alérgenos

En cumplimiento del reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto





ENTRANTS - ENTRANTES

Amanida de l'Hort amb verdures en textura
Ensalada del Huerto con verduras en texturas 13[€]

**Carpaccio de bacallà fumat, tapenade, terra d'oliva negra,
encurtits i brots**
*Carpaccio de bacalao ahumado, "tapenade", polvo de aceituna negra,
encurtidos y brotes 12[€]*

Gaspatxo de cireres amb petxina de pelegrí rostida i pico de gallo
Gazpacho de cerezas con viera asada y pico de gallo 14[€]

Amanida de tomàquets amb salmorejo i ventresca de tonyina
Ensalada de tomates con salmorejo y ventresca de atún 12[€]

Rizzone com un risotto de bolets, mantega de ras al hanout i foie
Rizzone como un risotto de setas, mantequilla de ras al hanout y foie 15[€]

**Foie gras d'ànec mi-cuit amb suc de raïm, pa d'espècies i gelée de dàtils
medjoul, reducció de porto**
*Foie gras de pato mi-cuit con zumo de uva, pan de especias y gelée de dátiles
medjoul, reducción de oporto 19[€]*

Tataki de Tonyina amb crudités de verdures i salsa japonesa
Tataki de Atún con crudités de verduras y salsa japonesa 17[€]



SEGONS - SEGUNDOS

Rap rostit amb mantega clarificada d'oliva negra

Rape asado con mantequilla clarificada de oliva negra 22[€]

Bacallà confitat amb ragú de bolets i tripa de bacallà i allioli d'all negre

Bacalao confitado con ragú de setas y tripa de bacalao y alioli de ajo negro 19[€]

Peix de llotja amb tafaya blanca i crema de fonoll

Pescado de lonja con tafaya blanca y crema de hinojo 22[€]

Pollastre rostit amb llimona confitada, saltat de verdures

Pollo rostido con limón confitado, salteado de verduras 14[€]

Crema de tubercles amb papada a baixa T°, saltat de «pak choiy»

Crema de tubérculos con papada a baja T°, salteado de «pack choiy» 14[€]

Melós de xai amb «purée» de pruna, ceba caramel·litzada i pa de pessic d'ametlles, salsifis

Meloso de cordero con «purée» de ciruela, cebolla caramelizada y bizcocho de almendras salsifís 21[€]

Tajine de galta de vedella glacejada, amb «parmentier» de patata rate, crema de ceba fermentada

Tagine de carrillera de ternera glaseada, con «parmentier» de patata rate, crema de cebolla fermentada 19[€]

Llom de vedella macerat en sangría especiada, cremós de patata trufat (bou asturià de 21 dies de maduració)

Lomo de ternera macerado en sangría especiada, cremoso de patata trufado (buey asturiano de 21 días de maduración)

300 gr 22[€] - 1kg 57[€]



POSTRES - POSTRES

PASTELA CAMEL·LITZADA
*Unes fines fulles de pasta filo
caramel·litzades, amb una suau
crema de xocolata blanc torrat, crema
de vainilla, i un lleuger gelat de dolç
de llet*

PASTELA CAMELIZADA
*Unas finas hojas de pasta filo
caramelizadas, con una suave crema
de chocolate blanco tostado, crema de
vainilla, con un ligero helado de dulce
de leche 8 €*

TORRIJA CREMOSA
*gelée de maduixa i gelat de
mascarpone*

TORRIJA CREMOSA
*gelée de fresa y helado de mascarpone
8 €*

LE TARBOUCHE
*Mousse de gerds amb un interior de
te" Isfahan" i gelat
de taronja sanguina*

LE TARBOUCHE
*Mousse de frambuesa con un interior
de té Isfahan y helado de
naranja sanguina 10 €*

ULTRA «NOIR»
*Una fina planxa de xocolata amb una
lleugera mousse de gianduja i uns
cruixents d'arròs*

ULTRA «NOIR»
*Una fina plancha de chocolate con una
ligera mousse de gianduja
y un cruixents de arroz 8 €*

Asortiment de formatges

Sortido de quesos 18 €
Manchego/Brie relleno de trufa*/Afuega'l
Pitu/Stilton/Comté Afinado/Idiazábal

INFUSIONS - INFUSIONES

Te verd amb menta
Té verde a la menta 5 €

Rooibos Natural
Rooibos Natural 3,50 €

Te negra
Té negro 3,50 €

Te verd amb gessamí
Té verde con jazmín 3,50 €

Te vermell
Té rojo 3,50 €

Te amb fruits vermells
Té con frutos rojos 3,80 €

Camamilla
Manzanilla 2,50 €

Marialluïsa
Hierba luisa 2,50 €

*Preus amb IVA inclos
*Precios con IVA incluida