



Per començar - Para empezar

Calamars arrebossats en panko de Harissa, emulsió de llimona confitada en pa batbout
Calamares rebozados en panko de harissa, emulsion de limon confitado en pan batbout **8 €**

Braves Zinbar
Bravas Zinbar **8 €**

Assortiment d'olives marinats
Surtido de aceitunas marinadas **7 €**

Primeras - Primers

Amanida de Mongetes verdes fines amb confitats i vinagreta d'oli d'argan
Ensalada de judías verdes finas con encurtidos y vinagreta de aceite de argan **10 €**

Sardina fumada amb suc de tomàquet, salsa chermoula, tapenade
Sardina ahumada con jugo de tomate, salsa chermoula, tapenade **12 €**

Terrina de khlie i foie, cremós de figues i castanya
Terrina de khlie, cremoso de higos y castaña **18 €**

Verat marinat en llimona confitada, llet d'ovella fumada, esferificació de aceituna
Caballa marinada en limón confitado, leche de oveja ahumada, esferificación de aceituna **14 €**

Harira amb petxina de pelegrí rostida, llegums i oli de argan
Harira con vieira asada, legumbres, aceite de argan **14 €**

Risotto de orzo amb duxelle de ceps, foie poêlé i emulsió ras el hanout
Risotto de orzo con duxelle de ceps, foie poêlé y emulsión ras el hanout **17 €**

Segundas - Segons

Rostit de pollastre al limon confitat en dues coccions amb sauté de verdures
Rustido de pollo al limon confitado en dos cocciones con sauté de verduras **18 €**

Mrouzia de xai amb puré de carbassa rostida, emulsió de pistatxo
Mrouzia de cordero con puré de calabaza asada, emulsión de pistacho **22 €**

Llom madurat de vaca a la brasa amb parmentier de patata ratte
Lomo madurado de vaca a la brasa con parmentier de patata ratte **22 €**

Couscous de 7 verdures amb jarret de vedella a baixa temperatura
Couscous de 7 verduras con jarrete de ternera a baja temperatura **24 € (18 € vegetariano)**

Tajine de xai amb ou a baixa temperatura
Tagine de cordero con huevo a baja temperatura **14 €**

Peix de llotja poché en consomé de safrà i puré de salsifí
Pescado de lonja poché en consomé de azafrán y puré de salsifí **19 €**

Bastila de guatlla amb carrabiner rostit, amlou, mar i muntanya
Bastila de codorniz con carabinero asado, amlou, y demi-glace mar y montaña **26 €**

Pastres

Torrija amb suc de préssec i gelat de mel
Torrija con jugo de melocotón y helado de miel **8 €**

Ultra noir, garapinyat d'avellana, salou, gelat de cafe especiat
Ultra noir, garrapiñado de avellana, salou, helado de cafe especiado **10 €**

Bastila amb crema d'ametlla perfumada a l'aigua de Azhar, gelat de dolç de llet
Bastila con crema de almendra perfumado al agua de azahar, helado de dulce de leche **9 €**

Amanida de cítrics amb sorbet de menta salvatge
Ensalada de cítricos con sorbete de menta salvaje **8 €**