

Tapes Prohibides

Croquetes artesanes de bolets i tòfona, 4 un	    	10€
Molt cruixents i amb un sabor delicat.		
Anxoves del Cantàbric sobre torrada de brioix, 4 un	    	16€
Amb praliné de crispetes de blat de moro.		
Burrata amb albergínia rostida	 	13€
I la seva picada de tomàquet sec, olives kalamata i pinyons torrats.		
Caputxino de crema de carabassa i ragout de trompetes de la mort	   	11€
Napat amb escuma de formatge taleggio.		
Pernil ibèric de Jabugo		19€
Tallat fi a mà.		
Gyozes de gambes al vapor	   	12€
Amb reducció de fumet de marisc.		
Llagostins flamejats amb grappa	 	14€
Amb curri thai de mongetes del ganxet.		
Cons de steak tàrtar de xuletó i gel de rovell d'ou	      	14€
Amanit a l'estil Vida Mona.		
Ravioli farcit de tòfona amb cremós de ceps i bolets de temporada	  	16€
Cobert per una cruixent teula de parmesà.		
Arròs verd melós amb sípia, vieires i salicòrnia	    	24€
Fet amb 3 tipus de fumet: de peix, de gambes i de bledes.		
Corvall rostit amb puré d'api-rave i miso	   	21€
Acompanyada de bimi i salsa de vi blanc amb perles de tapioca.		
Pop a la graella i trinxat de col i patata	 	23€
Amb l'autèntica salsa cafè de París.		
Terrina de cua de vedella i puré de topinambur		24€
Amb cebes caramel·litzades i reducció de vi negre.		
Llom baix de vaca frisona amb mini verdures (400 g)	   	28€
En demi-glace de ceba i cirera.		
Wagyu-sando amb salsa demi-glace de pernil ibèric	   	38€
Wagyu A5 d'origen japonès de Miyazaki a l'estil sando (en pa de brioix).		

-  Gluten
-  Ous
-  Lactis
-  Api
-  Cacauets
-  Mostassa
-  Soja
-  Sèsam
-  Fruits secs
-  Peix
-  Crustacis
-  Moluscos

Postres

Panna cotta de llet de coco 	7€
Amb mango, fruita de la passió i festuc.	
Flam de tres llets amb gelat de vainilla    	8€
Flam clàssic versionat i quallat al vapor.	
Coulant d'avellana amb cookie dough casolà i gelat de mascarpone    	9€
Fet al moment, requereix una espera de 15 minuts.	

Menú Vibra

7 plats
per sentir-ho tot

Una experiència sensorial de set passos dissenyada per sorprendre't.

Cada plat és un viatge: sabors atrevits, textures inesperades i combinacions que vibren amb l'essència de la nostra cuina.

Deixa't portar per una seqüència acuradament pensada per despertar els teus sentits.

46€

-  Gluten
-  Ous
-  Lactis
-  Api
-  Cacauets
-  Mostassa
-  Soja
-  Sèsam
-  Fruits secs
-  Peix
-  Crustacis
-  Moluscos

Vins Blancs

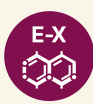


Alcorta Atrevido	6€ / 26€
D.O. Rueda Verdejo	
Leira Pondal	/ 32€
D.O. Rías Baixa Albariño	
Reyneke Organic	/ 32€
D.O. Stellenbosch (Sudàfrica) Chenin Blanc	
Villa Antinori	/ 34€
D.O. Toscana (Itàlia) Trebbiano	
Finca Viladellops XXX	/ 36€
D.O. Penedès Xarel·lo	
Valdaya Singular	/ 36€
D.O. Ribera del Duero Albillo Mayor	
Famille Vincent Mâcon-Villages	/ 42€
A.O.C. Bourgogne (França) Chardonnay	

Champagnes i Prosecco



Pizzolato Valdobbiadene Prosecco Superiore	/ 36€
Prosecco Glera	
Mumm	/ 60€
A.O.C. Champagne Chardonnay, Pinot Meunier i Pinot noir	
Mumm “Rosé”	/ 68€
A.O.C. Champagne Chardonnay, Pinot noir i Pinot Meunier	
Perrier-Jouët Grand Brut	/ 74€
A.O.C. Champagne Chardonnay, Pinot Meunier i Pinot noir	



Tots els vins poden contenir diòxid de sofre i sulfits

Vins Negres



Tarsus roble	7€ / 26€
D.O. Ribera del Duero Tinta Fina	
Mineral del Montsant	8€ / 28€
D.O. Montsant Cariñena i Garnatxa negra	
Azpilicueta Instinto	/ 32€
D.O.Ca. Rioja Tempranillo	
Clos du Mont-Olivet Côtes-du-Rhône	/ 34€
A.O.C. Rhone (França) Syrah i Grenache	
Les Brugueres	/ 38€
D.O.Q. Priorat Garnatxa i Syrah	
Zuccardi Q	/ 38€
D.O. Mendoza (Argentina) Malbec	
Gillard Langhe Nebbiolo	/ 46€
D.O. Piemonte (Itàlia) Nebbiolo	

Vins Rosats



Château Sainte Marguerite Symphonie	/ 36€
A.O.C. Côtes de Provence (França) Cinsault, Grenache noir i Rolle	

Caves



Terrer de la Creu	7€ / 26€
D.O. Cava Macabeu, Xarel·lo i Parellada	
Llopart Brut Rosé Reserva	/ 38€
D.O. Corpinnat Monastrell, Garnatxa i Pinot noir	
Recaredo Terrers	/ 46€
D.O. Corpinnat Xarel·lo, Macabeu i Monastrell	