

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

	Jamón ibérico de bellota	16/22€	Calamares a la Andaluza con salsa de tinta y chipotle	11.45€
(V)	Tabla de quesos artesanos con mermelada de calabaza	14/18€	Crispy chicken con salsa lemon curry	9.90€
(V)	Pan de coca con tomate	3.80€	Bombitas de foie mandarino en tierra de chocolate	11.50€
(V)	Huevos Trufados con patatillas	9.25€	Huevo poché, chips y jamón ibérico en su salsa	12.55€
	Nuestro pulpo con all i oli y miel	17.85€	(V) Risotto de fregola con setas y romero	10.25€
	Tacos de cochinita con guacamole (4 uni.)	12.30€	Variado de croquetas caseras (a consultar)	2€/UNI.
	Canelón de pato, pera y foie	12.90€		

GREEN CORNER

	Ensalada de queso de cabra caramelizado con miel y nueces	9.60€	(V) Burger de legumbres con mayonesa de setas y chips de yuca	10.50€
(V)	Burrata con uvas salteadas y aceite de albahaca	11.90€	(V) Pizzeta de escalivada y rúcula	8.20€
(V)	Superfood salad de kale, aguacate, quinoa y calabaza	12.50€	Tomates y ventresca con huevos de codorniz y salsa tonnata	13.85€
	Ensalada verde de temporada (a consultar)	10.20€	(V) Trio dip: guacamole, hummus & paté de remolacha	9.20€

CARNES&FISH

	Black Angus Burger con queso manchego y chips de boniato	14€	Metric Burger con patatas Deluxe & guacamole	12.85€
	Secreto Ibérico, trinxat de la Cerdanya y compota de manzana	14.60€	Costella Porc Ral d'Avinyó a baja temperatura & romescu	12.95€
	Tandoori de cordero + cous cous XL	11.90€	Tartar de atún con tobiko y crema de aguacate	15.75€
	Tagliata de salmón, gel de ponzu y crujiente de arroz	13.95€	Filete de ternera con "falso" risotto y demiglace	18.25€
	Steak tartar tradicional de solomillo	14.80€	Fish & chips con salsa tártara	11.20€

PER COMENÇAR I COMPARTIR

	Bombetes de foie amb coluis d'albercoc en sorra de llima	16.95€	VG	Ous trufats amb patatetes	11.95€
VG	Calamars a l'Andalusa amb salsa de tinta i chipotle	13.95€		Pernil Ibèric Altanza	24.00€
	Canaló d'ànec, pera i foie	17.25€		El nostre pop amb all i oli de mel	21.50€
	Crispy Chicken amb salsa lemon curry	11.95€	VG	Pa de coca amb tomàquet	4.25€
	Croquetes casolanes (Pernil, bolets o bacallà)	2.80€		Taula de formatges artesans amb melmelada de carbassa	21.00€
	Ous trencats amb Pernil Ibèric en salsa	13.85€		Tacos de cochinita pibil amb guacamole	13.95€

GREEN CORNER

VG	Burrata tèbia amb tomàquets cherry escalivats, ruca i oli d'alfàbrega	15.65€	VG	Albergínia miso amb adobat de iogurt i ruca	12.85€
	Amanida de formatge de cabra caramelitzat amb mel i nous	10.25€	V GF	Falafels amb salsa de iogurt i menta	10.95€
V	Duo veggie: guacamole, hummus i totopos de blat	9.95€	V GF	Veggie Burger d'albergínia fumada amb xips vegetals	15.00€

CARNS&FISH

	Black Angus Burger amb formatge manxego i xips de moniato	16.50€		Secret Ibèric, trinxat de la Cerdanya amb compota de poma	17.20€
	Filet de vedella amb "fals" risotto i demiglacé	23.95€		Xai al tandori amb arròs Basmati i adobat de iogurt	15.75€
	Yakisoba amb pollastre, verdures saltejades i cruixent d'arròs	13.65€		Steak Tartar tradicional de rel·lom amb torradetes	17.95€
	Salmó teriyaki amb wok de verdures i ceba fregida	15.85€		Tartar de Tonyina amb tobiko i crema d'alvocat	16.40€
	Metric Burger, patates deluxe i maionesa de llima i gingebre	15.25€			

Les nostres hamburgueses són 100% vedella de pastura d'angus i estan elaborades a Mas La Carretera de La Vall d'en Bas (Garrotxa)

Alguns dels elements del menú poden contenir al·lèrgens. Demana al teu/va cambrer/a més informació si tens alguna al·lèrgia o intolerància.

APPETISERS & DISHES TO SHARE

	Foie <i>bombitas</i> with apricot coulis on a bed of lime	16.95€	VG	Truffled eggs with crisps	11.95€
VG	Calamari with squid ink and chipotle sauce	13.95€		Altanza Iberian ham	24.00€
	Duck, pear and foie cannelloni	17.25€		Octopus with honey alioli	21.50€
	Crispy Chicken with lemon curry sauce	11.95€	VG	Coca bread with tomato and olive oil	4.25€
	Homemade croquettes (ham, mushroom or cod)	2.80€		Artisan cheese board with pumpkin jam	21.00€
	“Broken” fried eggs with Iberian ham	13.85€		“Cochinita pibil” pork tacos with guacamole	13.95€

GREEN CORNER

VG	Warm burrata with roasted cherry tomatoes, rocket and basil oil	15.65€	VG	Aubergine miso with pickled yoghurt dip and rocket	12.85€
	Caramelised goat cheese salad with honey and walnuts	10.25€	V GF	Falafels with yoghurt and mint sauce	10.95€
V	Veggie duo: guacamole, hummus and corn chips	9.95€	V GF	Smoked aubergine veggie burger with vegetable chips	15.00€

MEAT & FISH

	Black Angus burger with manchego cheese and sweet potato chips	16.50€		“Secreto Ibérico” (lean Iberico pork fillet), Cerdanya cabbage and potato cake and apple compote	17.20€
	Fillet of veal with mock risotto and demi-glace	23.95€		Tandoori lamb with basmati rice and pickled yoghurt dip	15.75€
	Yakisoba with chicken, sautéed vegetables and crispy rice	13.65€		Traditional tenderloin steak tartare with crispy toast	17.95€
	Teriyaki salmon with wok-fried vegetables and fried onion	15.85€		Tuna tartare with tobiko and creamy avocado	16.40€
	Metric Burger, deluxe chips and lime and ginger mayonnaise	15.25€			

Our hamburgers are 100% grass-fed Angus veal, prepared at Mas La Carretera in La Vall d'en Bas (Garrotxa).

Some of the items on the menu may contain allergens. Ask your server for more information if you have an allergy or intolerance.