

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

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

GREEN CORNER

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

★Sugerencia del chef (a consultar)

CARNES & FISH

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

PER COMENÇAR I COMPARTIR

Pernil Ibèric de Bellota 16/22

✓ Taula de formages artesans amb mermelada de carbassa 14/18

✓ Pa de coca amb tomàquet 3.80

✓ Ous trufats amb patatetes 9.25

El nostre pop amb all i oli i mel 17.85

Tacos de cochinita amb guacamole (4 uni.) 12.30

Caneló d'ànec, pera i foie 12.90

Variat de croquetes casolanes (a consultar) 2/uni.

Calamars a l'andalusa amb salsa de tinta i xipotle 11.45

Crispy chicken amb salsa lemon curry 9.65

Bombetes de foie mandarí en terra de xocolata 11.50

✓ Ou poché, chips i Pernil Ibèric amb la seva salsa 12.55

✓ Risotto de frègola amb xampinyons i romaní 10.25

GREEN CORNER

Amanida de formatge de cabra caramelitzat amb mel i anous 9.60

✓ Burrata amb raïm saltejat i oli d'alfàbrega 11.90

✓ Superfood salad with kale, advocat, quinoa i carbassa 12.50

Amanida verda amb ingredients de temporada (a consultar) 10.20

✓ Trio dip: guacamole, hummus & paté de remolatxa 9.20

✓ Burger de llegums amb maionesa de xampinyos i xips de yuca 10.50

✓ Pizzeta d'escalivada amb rúcula 8.20

Tomàquets i ventresca amb ous de guatlla i salsa tonnata 13.85

★ Sugerència del xef (preu a consultar)

CARNS & PEIX

Black Angus Burger amb formatge manxec i xips de moniato 14

Secret Ibèric, trinxat de la Cerdanya i compota de poma 14.60

Tandoori de xai + cous cous XL 11.90

Tagliata de salmó, gel de ponzu i cruixent d'arroç 13.95

Metric Burger amb patates Deluxe & guacamole 12.85

Steak tartar tradicional de filet 14.80

Costella Porc Ral d'Avinyó a baixa temperatura & romescu 12.95

Tartar de tonyina amb tobiko i crema d'alvocat 15.75

Filet de vedella amb "fals" risotto i demiglacé 18.25

Fish & chips amb salsa tártara 11.20

SHARING IS CARING

5J Iberic Ham 16/22

- ✓ Artisan cheese table with pumpkin jam 14/18
- ✓ Catalan bread with tomato 3.80
- ✓ Truffled eggs with chips 9.25
- Our baked octopus with "all i oli" and honey 17.85
- Cochinita tacos with guacamole (4 uni.) 12.30
- Duck, pear and foie cannelloni 12.90
- Mix of home made croquettes(to consult) 2/uni.
- Squid "Andalusian" style with ink sauce and chipotle 11.45
- Crispy chicken with lemon curry sauce 9.90
- Tangerine foie bombs in chocolate sand 11.50
- ✓ Poached egg with chips and Iberic Ham in its sauce 12.55
- ✓ Fregola and mushroom risotto and rosemary 10.25€

GREEN CORNER

- Caramelized goat cheese salad with honey and walnuts 9.60
- ✓ Burrata with sautéed grapes and basil oil 11.90
- ✓ Superfood salad de kale, avocado, quinoa and pumpkin 12.50
- Green seasonal salad (to consult) 10.20
- ✓ Trio dip: guacamole, hummus & paté de remolacha 9.20
- ✓ Veggie burger with mushroom mayo and yuca chips 10.50
- ✓ Roasted homemade peppers pizzeta with argula 8.20
- Tomatos and tuna belly with quail eggs and Tonnata sauce 13.85

★Chef's suggestion (price to consult)

MEAT & FISH

- Black Angus Burger with Manchego cheese and sweet potato chips 14
- Iberian pork shoulder steak, apple compote and "trinxat" 14.60
- Lamb Tandoori + XL cous cous 11.90
- Salmon tagliata, ponzu gel and crunchy rice 13.95
- Metric Burger with deluxe fries & guacamole 12.85
- Traditional sirloin Steak tartar 14.80
- Low temperature Pork Ral ribs with potato parmentierc & romescu 12.95
- Tuna tartar with tobiko and avocado cream 15.75
- Beef fillet with "false" risotto and demiglace 18.25
- Fish & chips with tartare sauce 11.20