



## *menú uno*

Olivas mojo picón  
Ensaladilla rusa y ventresca  
Torreznos de Soria  
Patatas al remolino  
Croquetas de pollo con jamón ibérico

Coca de cristal con tomate y a.o.v.e ecológico

Foie micuit, mermelada de higo, brioche y salsa tataki  
Huevos rotos con papada ibérica  
Tartar de salmón, aguacate y mango  
Carrillera de ternera al vino tinto y crema de castañas

## **POSTRE A ELEGIR**

Espuma de crema catalana  
Tiramisú  
Tarta de queso y yuzu  
Nuestra versión de Lemon pie

---

Botella de vino tinto D.O. Castilla y León ECO  
o Verdejo para cada tres personas  
Agua

---

33€



## *menú dos*

Olivas mojo picón  
Ensaladilla rusa y ventresca  
Surtido de ibéricos  
Torreznos de Soria  
Patatas al remolino

Coca de cristal con tomate y a.o.v.e ecológico

Foie micuit, mermelada de higo, brioche y salsa tataki  
Calamares a la andaluza, mahonesa de su tinta y lima  
Huevos rotos con papada ibérica  
Pulpo a la brasa, patatas confitadas y crema piquillo  
Carrillera de ternera al vino tinto y crema de castañas

## **POSTRE A ELEGIR**

Espuma de crema catalana  
Tiramisú  
Tarta de queso y yuzu  
Nuestra versión de Lemon pie

---

Botella de vino tinto D.O. Castilla y León ECO  
o Verdejo para cada tres personas  
Agua

---

39€



## *menú tres*

### **PICA PICA**

Banderilla de la casa  
Ensaladilla rusa y ventresca  
Surtido de ibéricos  
Torreznos de Soria  
Croquetas de pollo con jamón ibérico  
Calamares a la andaluza, mahonesa de su tinta y lima  
Coca de cristal con tomate con aove ecológico

### **SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

Curry rojo de langostinos, trigo tierno y shitake  
Pluma ibérica de bellota a baja temperatura  
Tartar de salmón, aguacate y mango  
Carrillera de ternera al vino tinto y crema de castañas

### **POSTRE A ELEGIR**

Espuma de crema catalana  
Tiramisú  
Tarta de queso y yuzu  
Nuestra versión de Lemon pie

---

Botella de vino tinto D.O. Castilla y León ECO o Verdejo para cada tres personas

Agua

Café

---

42€



## *menú cuatro*

### **PICA PICA**

Olivas mojo picón  
Ensaladilla rusa y ventresca  
Paletilla ibérica de bellota  
Calamares a la andaluza, mahonesa de su tinta y lima  
Foie micuit, brioche, pistachos caramelizados y salsa tataki  
Coca de cristal con tomate con aove ecológico

### **SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

Pulpo a la brasa, patatas confitadas y crema piquillo  
Timbal de atún rojo picante con guacamole  
Cochinillo segoviano confitado

### **POSTRE A ELEGIR**

Espuma de crema catalana  
Tiramisú  
Tarta de queso y yuzu

---

Botella de vino tinto D.O. Castilla y León ECO o Verdejo para cada tres personas  
Agua

---

49€

Roger de Flor, 226 • 08025 Barcelona • Teléfono: +34 936 60 77 26