SUGERENCIAS DE TEMPORADA

SALT × FIRE

Dos potenciadores del sabor que se unen: la sal que realza y el fuego que transforma.
En SALT, el producto de temporada se expresa con alma mediterránea.
En FIRE, los opuestos se atraen: la brasa eleva el producto km0.
Una propuesta honesta pensada para compartir y disfrutar porque en Barcelona,
la mejor manera de alargar el verano es seguir saboreándolo.

ENTRANTES

Cecina de vaca vieja
Avellana tostada con alcachofa, granada,
vinagreta de moscatel y estragón
(FS)(SF)
22

Nuestra bomba de la Barceloneta
Carrillera de ternera estofada
con salsa brava y alioli
(SF)(ALH)(G)(H)(L)
8

En vajilla diseñada por Diego Nine

PRINCIPALES

Arroz Mar & Montaña
Pollo de payes,
con cigala y alioli
(C)(M)(H)(SF)(ALH)
26

Calabaza
Calabaza asada con chalota,
endivias e Idiazábal
(V)(L)(SF)
22

Pescado local fresco. Cafés e infusiones sostenibles. Precio en Euros | IVA incluido

(FS) Frutos Secos, (L) Lactosa, (G) Gluten, (H) Huevo, (V) Vegetariano,
(C) Crustáceos, (M) Moluscos, (SF) Sulfitos, (ALH) Alcohol