

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

Rabo de toro estofado
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