

CARTA

¡Compartir es vivir!

JAMÓN IBÉRICO de Bellota	32€	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 (3 unidades)	13€	 
COCA DE CRISTAL con tomate y AOVE	5€	
QUESOS AFINADOS de temporada D.O. Cataluña		
con mermelada de higos	17€	    
BUÑUELOS DE BACALAO	14€	    
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (5 unidades)	14€	    
TOSTADA DE MAÍZ con tataki de atún, aguacate y salsa ponzu	16€	    
CARPACCIO DE PULPO a la feira con patata, nuestros torreznos y emulsión de pimentón de la vera	18€	    
NUESTRA RUSA con ventresca de atún, alcaparrón, huevas de trucha salvaje, mayonesa de piparras y pan sardo	16€	    
CALAMARES de la costa a la andaluza, con mahonesa cítrica	20€	    

¡Nuestros clásicos!

ENSALADA CÉSAR RENAISSANCE con lascas de parmesano y pollo	17€	     
BURRATA CON TOMATES CONFITADOS, rúcula, y pesto de pistachos	17€	    
TARTAR DE SALMÓN con hinojo, apio, mango y kimchi	18€	    
STEAK TARTAR de vaca ECO con brioche tostado y yema de huevo curada	21€	    
STRACCIATELLA DE BERENJENA AHUMADA, con sobrasada y miel con piñones	14€	    
HUEVO ECOLÓGICO con puntilla, gambas rojas al ajillo y puré de patata Ratte	19€	    
ESPAGUETIS DEL "senyoret" con gambas, calamares, mejillones y tomate concassé	17€	    

Green's Palmer

ENSALADA TIBIA DE VERDURAS ECO con aceite de hierbas	14€	    
AGUACATE A LA PARRILLA con salpicón de verduras y tofu con salsa de miso blanco	15€	    
TOMATES DE PROXIMIDAD aliñados con AOVE arbequina, aguacate, aceituna gordal y nuestros encurtidos	14€	    
VERDURAS del "Parc Agrari" al carbón con emulsión de pimientos	14€	    
PUERROS A BAJA TEMPERATURA con emulsión de sus cenizas, salsa de romesco y ajos negros con miso	16€	    
GAZPACHO DE CEREZA con mosaico de tomates, royal de queso de cabra y pistacho	14€	    

Nuestros arroces D.O. Illa de Riu

ARROZ DE GAMBA ROJA.....	25€	   
PAELLA DE VERDURAS ecológicas de proximidad.....	22€	
ARROZ DE POLLO CAMPERO y papada ibérica.....	24€	
FIDEOS "ROSSEJATS" al estilo BENAVENT, magret de pato y foie	25€	

Sabor a mar

SALMÓN A LA PLANCHA con cremoso de coliflor y verduras ECO	25€	 
PULPO A LA BRASA con Parmentier de patata, bolas crujientes de yuca y mojo picón	28€	    
LUBINA con pétalos de cebolla tierna y pak choi con salsa holandesa	33€	    
CORVINA SALVAJE con puerros confitados y bimi crujientes	30€	

¡Esto va de carnes!

LOMO ALTO DE ANGUS Uruguay.....	40€
SOLOMILLO de vaca.....	35€
ENTRECOT DE VACA 350gr.....	35€
T-BONE al Jospé 650 gr	42€
CARRÉ DE CORDERO.....	34€

*Nuestras carnes van acompañadas de patatas fritas y piquillos

...y para endulzarte

FRUTA DE TEMPORADA con sorbete de maracuyá	8€	
MOUSE DE XOCO, con cremoso de chocolate blanco, tierra mágica y musgo de cacao	7€	   
TATÍN DE MANZANA con hojaldre y helado de vainilla	7€	   
TARTA DE QUESO DE CABRA con sorbete de fresas	7€	   
“MEL Y MATÓ” con salsa de tomillo, granizado de miel, crumble de nueces	7€	   
ESPUMA DE COCO con sorbete de fruta de la pasión, granizado de menta y piña en osmosis	7€	   

