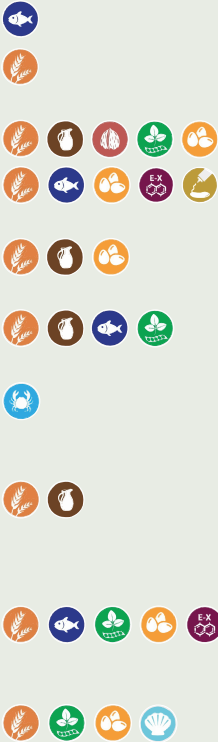


CARTA

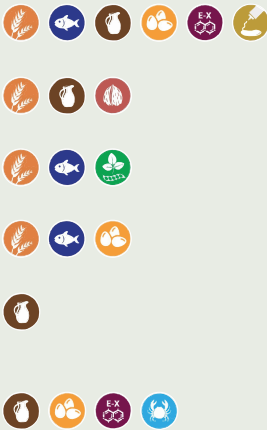
Compartir és viure!

PERNIL IBÈRIC de Gla.....	32€
ANXOVES DEL CANTÀBRIC 00 (3 unitats).....	13€
COCA DE VIDRE amb tomàquet i OOVE.....	5€
FORMATGES AFINATS DE TEMPORADA D.O. Catalunya amb melmelada de figues....	18,50€
BUNYOLS DE BACALLÀ.....	14€
CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC (5 unitats).....	14€
TORRADA DE BLAT DE MORO amb tataki de tonyina,alvocat i salsa ponzu....	16€
GAMBES VERMELLES “al ajillo” amb vitet i pebre roig de la vera.....	18€
CARXOFES al Jospèr amb botifarra del perol, salsa de ceps i demi-glacè.....	15€
LA NOSTRA RUSSA amb ventresca de tonyina, alcaparró, ous de truita salvatge, maionesa de piparres i pa sard.....	16€
CALAMARS de la costa a l'andalusa, amb maionesa cítrica.....	21€



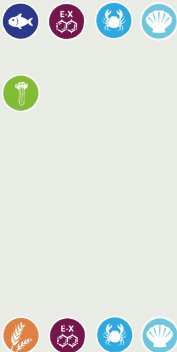
Els nostres clàssics!

AMANIDA CÉSAR RENAISSANCE amb encenalls de parmesà i pollastre.....	17€
BURRATA AMB TOMÀQUETS CONFITATS, amb ruca, i pesto de festucs.....	17€
TÀRTAR DE SALMÓ amb fonoll, api, mango i kimchi.....	17€
STEAK TÀRTAR de vaca ECO amb brioiix torrat i rovell d'ou curat.....	21€
STRACCIATELLA D'ALBERGÍNIA FUMADA amb sobrassada i mel, amb pinyons.....	14€
OU ECOLÒGIC amb “puntilla”, gambes vermelles amb allada i puré de patata Ratte.....	19€



Els nostres arrossos D.O. Illa de Riu

ARRÒS DE GAMBA VERMELLA.....	25€
PAELLA DE VERDURES ecològiques de proximitat.....	22€
ARRÒS DE POLLASTRE CAMPEROL i papada ibèrica.....	24€
FIDEUS ROSSEJATS a l'estil BENAVENT, magret d'ànec i foie.....	24€
PAPPADELLE DEL SENYORET amb gambes, calamars, musclos i tomàquet concassé.....	19€



Tots els preus tenen l'IVA inclòs
Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries,
demani ajuda al nostre equip.

Green's Palmer

- AMANIDA TÈBIA DE VERDURES ECO
amb oli d'herbes.....14€
- ALVOCAT A LA GRAELLA
amb salpicó de verdures i tofu
amb salsa de miso blanc.....15€
- TOMÀQUETS DE PROXIMITAT amanits
amb OOVE d'arbequina, alvocat, oliva
gordal i els nostres adobats.....14€
- VERDURES DEL "PARC AGRARI" AL CARBÓ
amb emulsió de pebrots.....14€
- MINI PORROS A BAIXA TEMPERATURA
amb emulsió de les seves cendres,
salsa de romesco i alls negres amb miso.....15€
- CREMA DE CARABASSA ROSTIDA
amb kale, bolets adobats i ou Mollet.....14€



Sabor a mar

- SALMÓ A LA PLANXA
amb cremós de xirivia i verdures ECO.....25€
- POP A LA BRASA
amb Parmentier de patata,
boles cruixents de iuca i "mojo picón".....28€
- LLOBARRO
amb pètals de ceba tendra,
bledes i pak choi.....36€
- CORBINA SALVATGE
amb gambes, salsa marinera,
bimi cruixent i coliflor.....30€



Això va de carns!

- LLOM ALT D'ANGUS d'Uruguai.....47€
- FILET de vaca.....39€
- ENTRECOT DE LLOM BAIX DE VACA
Frisona, madurat Dry Aged 350g.....35€
- T-BONE al Jospser 650g.....46,50€
- CARRÉ DE XAI
a baixa temperatura.....34€

*Acompanyades de patates fregides i "piquillos"

I per a endolcir-te...

- FRUITA DE TEMPORADA
amb sorbet de maracujà.....8€
- MOUSSE DE XOCOLATA
amb cremós de xocolata blanca,
terra màgica i molsa de cacau.....7€
- TATIN DE POMA
amb pasta de full i gelat de vainilla.....7€
- PASTÍS DE FORMATGE DE CABRA
amb sorbet de maduixes.....7€
- MEL Y MATÓ
amb salsa de farigola, granissat
de mel i crumble de nous.....7€
- ESCUMA DE COCO
amb sorbet de fruita de la passió,
granissat de menta i pinya en osmosi.....7€

