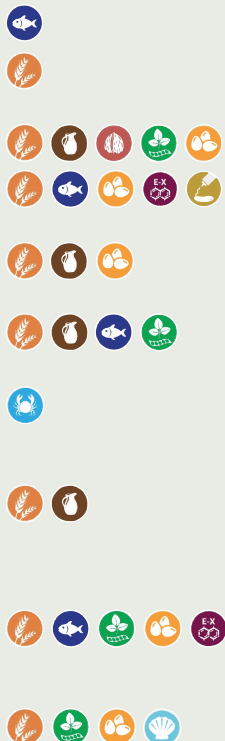


CARTA

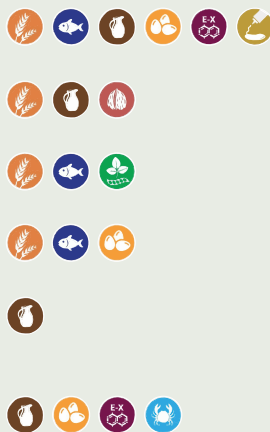
¡Compartir es vivir!

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.....	18,50€
BUÑUELOS DE BACALAO.....	14€
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (5 unidades).....	14€
TOSTADA DE MAÍZ con tataki de atún, aguacate y salsa ponzu.....	16€
GAMBAS ROJAS al ajillo con guindilla y pimentón de la vera.....	18€
ALCACHOFAS al Jospet con butifarra del perol, salsa de ceps y demi-glacé.....	15€
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.....	21€



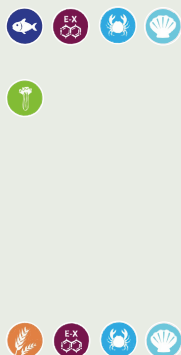
¡Nuestros clásicos!

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.....	17€
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€












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 ...	24€
PAPPADELLE DEL "SENYORET" con gambas, calamares, mejillones y tomate concassé.....	19€














Todos los precios tienen el IVA incluido
Para requisitos dietéticos y alergias alimentarias,
pida ayuda a nuestro equipo.

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€	
MINI PUERROS A BAJA TEMPERATURA con emulsión de sus cenizas, salsa de romesco y ajos negros con miso.....	15€	 
CREMA DE CALABAZA ASADA con Kale, setas encurtidas y huevo Mollet....	14€	 

Sabor a mar













SALMÓN A LA PLANCHA con cremoso de chirivía 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, acelgas y pak choi.....	36€	
CORVINA SALVAJE con gambas, salsa marinera, bimi crujiente y coliflor	30€	  

¡Esto va de carnes!

LOMO ALTO DE ANGUS de Uruguay.....	47€	
SOLOMILLO de vaca.....	39€	
ENTRECOT DE LOMO BAJO DE VACA Frisona Madurado Dry Aged 350gr	35€	
T-BONE al Jospser 650 gr	46,50€	
CARRÉ DE CORDERO a baja temperatura	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€	