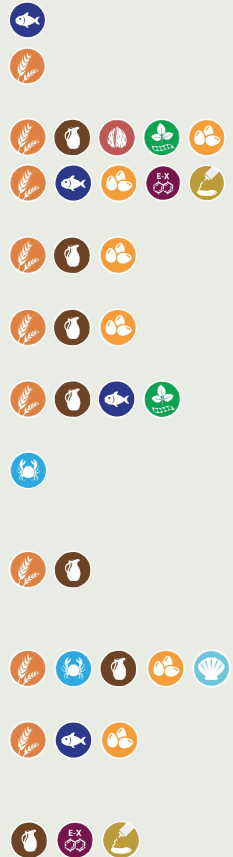


CARTA

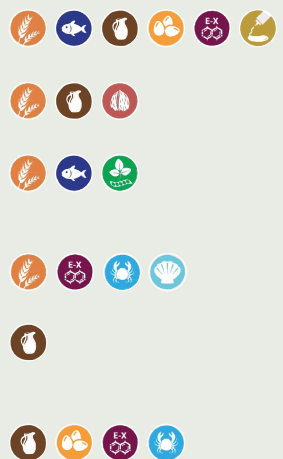
¡Compartir es vivir!

JAMÓN IBÉRICO de Bellota.....	39€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 (3 unidades)	12€
COCA DE CRISTAL con tomate y AOVE	7€
QUESOS AFINADOS DE TEMPORADA D.O. Cataluña con mermelada de higos.....	17€
BUÑUELOS DE BACALAO.....	12€
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (5 unidades).....	15€
CROQUETAS DE POLLO CAMPERO BRASEADO (5 unidades).....	14€
TOSTADA DE MAÍZ con tataki de atún, aguacate y salsa ponzu.....	14€
GAMBAS ROJAS al ajillo con guindilla y pimentón de la Vera.....	16€
ALCACHOFAS al Jospèr con butifarra del perol y salsa de ceps y demi-glacè.....	15€
NUESTRA ENSALADILLA RUSA con cangrejo real, gambitas cristal y mayonesa de mejillones escabechados.....	16€
STEAK TARTAR DE VACA ECO con brioche tostado y yema de huevo curada.....	22€
CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA, láminas de trufa, tomate seco, parmesano, alcaparras crujientes y helado de mostaza.....	21€



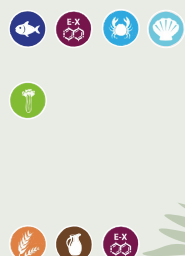
¡Nuestros clásicos!

ENSALADA CÉSAR RENAISSANCE con lascas de parmesano y pollo.....	18€
BURRATA CON TOMATES CONFITADOS, rúcula, y pesto de pistachos.....	17€
TARTAR DE SALMÓN con hinojo, apio, mango y kimchi.....	17€
PAPPARDELLE DEL "SENYORET" con gambas, calamares, mejillones y tomate concassé.....	19€
STRACCIATELLA DE BERENJENA AHUMADA, con sobrasada y miel con piñones.....	13€
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.....	26€
PAELLA DE VERDURAS ecológicas de proximidad.....	22€
ARROZ DE POLLO CAMPERO y papada ibérica.....	25€
FIDEUÁ DE CARRILLERA IBÉRICA jugo reducido y queso DO Idiazabal.....	24€



Green's Palmer

ENSALADA TIBIA DE VERDURAS ECO
con aceite de hierbas.....13€



TOMATES DE PROXIMIDAD aliñados
con AOVE arbequina, aguacate, aceituna
gordal y nuestros encurtidos.....14€



AJOBLANCO
con uvas, verduritas encurtidas
y tofu ahumado.....14€



Sabor a mar

SALMÓN A LA PLANCHA
emulsión de apio nabo y verduritas ECO.....28€



PULPO A LA BRASA
con parmentier de patata,
bolas crujientes de yuca y mojo picón.....30€



LUBINA
con cremoso de zanahorias, tomatitos
confitados, tirabeques y oliva Kalamata.....36€



CORVINA SALVAJE
con gambas, salsa marinera,
bimi crujiente y coliflor29€



¡Esto va de carnes!

LOMO ALTO DE ANGUS de Dinamarca.....45€

SOLOMILLO de vaca.....40€

CHULETÓN DE VACA LURRA
A Plus de 1/2 Kg50€

PRESA DE CERDO IBÉRICO QUERCUS.....38€

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.....7€

MOUSE DE XOCO
con cremoso de chocolate blanco,
tierra mágica y musgo de cacao8€



FLAN CON CHANTILLY
crumble de galleta y caramelo salado.....7€



TARTA DE QUESO DE CABRA
con sorbete de fresas.....7€



TORRIJA CARAMELIZADA
con crema ligera de cítricos y
helado de yogur búlgaro y grosella.....8€



ESPUMA DE COCO
con sorbete de fruta de la pasión,
granizado de menta y piña en osmosis.....7€



El pan con aceite tendrá un suplemento de 2,50€ por comensal.
Todos los precios tienen el IVA incluido.

Para requisitos dietéticos y alergias alimentarias,
pida ayuda a nuestro equipo.

