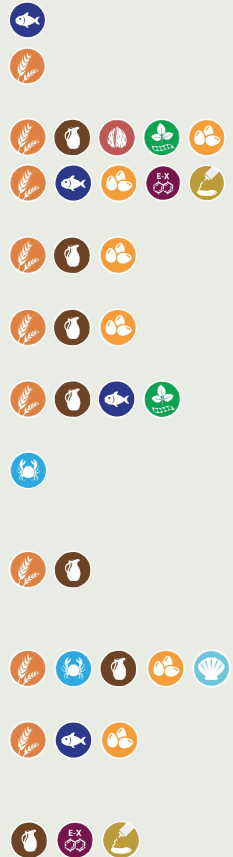


# CARTA

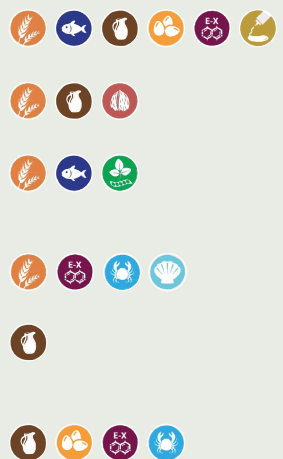
## ¡Compartir es vivir!

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€



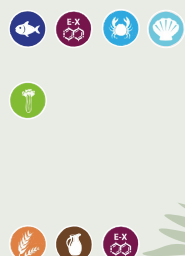
## ¡Nuestros clásicos!

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 coliflor ..... 29€



## ¡Esto va de carnes!

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

SOLOMILLO de vaca ..... 40€

CHULETÓN DE VACA LURRA  
A Plus de 1/2 Kg ..... 50€

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..... 8€

MOUSE DE XOCO  
con cremoso de chocolate blanco,  
tierra mágica y musgo de cacao..... 8€



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.