

LOUNGE BAR



¿Le apetece tomar una copa? Con nuestra exclusiva selección de vinos y licores, que podrá complementar con una gran variedad de tapas inspiradas en la cocina catalana, solo tendrá que pensar en relajarse y disfrutar.

TAPAS

| | |
|--|----------------|
| Aceitunas Variedades grossal y de Kalamata | 5,50 € |
| Pan de coca tostado, con tomate y aceite de oliva virgen extra | 5,50 € |
| Jamón ibérico de bellota (80 g) | 26,50 € |
| Anchoas de L'Escala El Xillu con aceitunas rellenas de anchoa | 14,50 € |
| Queso Fermió con pan carasau | 12,50 € |
| Ceviche de almejas en conserva con leche de tigre de lima y alga goma wakame | 20,00 € |

SELECCIÓN DEL CHEF

| | |
|--|----------------|
| Ensalada de tomate con encurtidos, aceitunas negras y piparras | 12,50 € |
| Tataki de atún con aguacate soasado y mango | 22,50 € |
| Salmón ahumado Carpier & vodka y remolacha (60 g) con puré de remolacha y aceite de trufa | 22,50 € |
| Croquetas de jamón ibérico | 10,50 € |
| Canelón frío de berenjena asada y cangrejo con vinagreta de chalotas, tomate semiseco y aceitunas negras | 18,50 € |
| Pollo frito con mayonesa de mole poblano | 14,50 € |

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

| | |
|--|----------------|
| Sándwich mallorquín con sobrasada y queso de Mahón | 12,00 € |
| Sándwich vegetal de calabacín, queso brie y pesto | 10,00 € |
| Hamburguesa de ternera de Girona con beicon, cebolla confitada, queso edam, lechuga y tomate | 18,50 € |
| Pepito de solomillo de vaca con pimientos verdes fritos y cebolla confitada | 16,50 € |
| Brioche con pato confitado, cebolla encurtida y salsa hoisin | 16,50 € |

DONBURI BOWLS

| | |
|--|----------------|
| Donburi de tofu con arroz, tofu ahumado, tomate confitado, tomates cherry, pepino y rúcula. Pesto de anacardos y aceitunas de Kalamata | 18,50 € |
| Donburi vegetal con arroz y lentejas, espárragos trigueros, edamame, remolacha, espinacas tiernas y canónigos. Vinagreta de mostaza | 18,50 € |
| Donburi de atún con arroz, atún marinado, pimiento rojo y berenjena asada, rúcula y cebolleta. Vinagreta de ajetes y avellanas tostadas | 26,00 € |
| Donburi de salmón con quinoa, salmón ahumado, espárragos trigueros, bulbo de hinojo y espinacas tiernas. Salsa de miso | 26,00 € |
| Donburi de pollo con arroz, pollo a la brasa, col fermentada, cebolla asada, cebolleta, tomates cherry y canónigos. Vinagreta oriental y sésamo tostado | 22,50 € |

SÁNDWICHES INFANTILES

| | |
|---|----------------|
| Mini de paletilla ibérica de bellota | 10,00 € |
| Mini de fuet | 8,00 € |
| Mixto de jamón york y queso | 8,00 € |
| Mini de pollo a la brasa, lechuga y tomate | 8,00 € |

POSTRES

| | |
|--|---------------|
| Brioche con chocolate con compota de albaricoque y crema de vainilla | 6,50 € |
| Corte helado de coco Crema helada de coco, chocolate blanco y albahaca | 6,50 € |
| Gofre de selva negra Bizcocho de cacao, cerezas kirsh y chantilly | 6,50 € |
| Tartaleta de fresas con nata Crema de fresas, fresas naturales y chantilly de chocolate blanco y vainilla | 6,50 € |
| Helados y sorbetes Helados: Chocolate Vainilla Vainilla con cookies Coco Sorbetes: Limón Frambuesa Fresa Fruta de la pasión Mango | 6,50 € |

Si necesitas más información sobre los alérgenos de la carta, ponte en contacto con un miembro del equipo. IVA incluido.