



Clàssics

1. Pernil de gla 100 % tallat amb ganivet (60 g). 15,50€
2. Ensalada russa amb ventresca de tonyina i ous d'areng. 7€
3. Patates braves amb salsa picant de xili de Jalapa fumat i allioli d'all escalivat (vegà). 7€
4. Croquetes de pollastre rostit Season. 8€

Entrants

5. Amanida de pollastre cruixent amb formatge cremós, nabius i vinagreta de gerds. 11'50€
6. Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb teriyaki de cirera, emulsió de foie-gras i pinyons torrats. 17€
7. Ous trencats amb xips de patata, bolets, demi-glace, tòfona i pols de pernil. 13€
8. Tempura de cabdell de Tudela amb coco i emulsió de sweet chilly (vegà). 8,80€
9. Caneló de pularda amb beixamel suau de formatge gratinat. 13,50€

Carn

10. Costella de porc Duroc glacejada al Jospet amb puré amb mantega torrada. 19€
11. Hamburguesa 100 % de vedella madurada amb pa de brioix, formatge Idiazabal i salsa de porto. 15'60€
12. Tacos de pulled pork rostit amb toppings de guacamole Season, formatge fresc i llimona dolça rostida. 14€
13. Bistec tàrtar de vedella km 0 estil Season amb mantega fumada i torradetes. 16€
14. Terrina de pollastre farcida de foie-gras amb rossinyols amb crema de Pedro Ximénez. 18€

Peix

15. Pop a la brasa amb romesco de festucs i tirabecs saltats. 18€
16. Corbina salvatge a la planxa amb salsa de bergamota, reducció de bourbon i espàrrecs bladers. 18€
17. Arròs cremós de gambes amb el seu carpaccio i emulsió de mascarpone amb coral de gambes. 18€
18. Paella de marisc i peix amb escamarlans i gamba vermella. 19€



Vegans

19. Risotto d'arròs carnaroli amb espinacs i carabassa rostida amb farigola llimonera. 16€
20. Heura saltada amb crema de porro i préssec rostit. 14€
21. Tacos vegans de xili amb toppings de guacamole Season i blat de moro dolç a la flama. 14€

Pa de coca amb tomàquets de penjar. 2,90€

Pa kamut 100% Eco. 2€

Pa sense gluten (Oleum foccacia). 3€

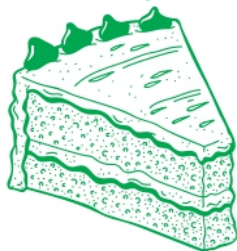
Mantega fumada casolana. 1,80€



Disposem de productes i pa sense gluten

10% IVA inclòs
*Pot contenir al·lèrgens

Carta de postres



Un lloc pel dolç

- 1.** Torradeta de Santa Teresa amb mussolina de vainilla, crema de Baileys i crumble. 7€
- 2.** Pastís de formatge amb xocolata blanca de iuzu i fruites vermelles. 7€
- 3.** Babà amb rom i cremós de xocolata Caramelia. 7€
- 4.** Pastís Tatin de préssec amb gelat d'orxata (vegà). 7€
- 5.** Trufes. 7€
- 6.** Gelat de mojito (amb alcohol). 6,5€
- 7.** Gelat de quefir i llima. 6,5€
- 8.** Gelat de pistatxo esmeralda. 6,5€