

CARTA DE PLATS PENSATS PER COMPARTIR

Cecina de Lleó amb emulsió de piparres	€ 11
Salmó Gravlax amb salsa de mostassa i anet	€ 13,5
Assortit de formatges artesans	
<i>Selecció de 3 formatges</i>	€ 11,5
<i>Selecció de 5 formatges</i>	€ 18,5
Tartar clàssic de tomàquet ECO Paolo Petrilli	€ 13
Stracciatella, sardina fumada, tomàquets, pinyons i pesto de festucs	€ 17
Cru de corbina, "leche de tigre" amb alvocat, crema d'ají i moniato	€ 18,5
Tataki de tonyina Balfegó, albergínia rostida, miso i sèsams	€ 19
Moniato, crema de parmesà, cansalada Joselito, avellanes i tòfona	€ 16
Pop en escabetx de mandarines i shitakes, cremós de patata i pastanaga	€ 18
Fricandó de gírgoles amb pinyons i carbassa	€ 13
Crema de carxofa amb anguila fumada i furikake	€ 13
Cigrons al curri, crème fraîche i coriandre	€ 8
Caneló de melós de vedella amb salsa de ceps i tòfona	€ 21
Brioix de steak tartar de vaca vella	€ 19
Brioix de llamàntol a l'estil de Maine	€ 24
Brioix de papada cuinada a baixa temperatura i lacada amb Hoisin	€ 14
Brioix de bacallà fumat amb chimichurri mediterrani	€ 15
Brioix de pastrami, poma i ceba caramel·litzades, salsa de mostassa	€ 16
Arròs sec de bolets amb allioli d'all negre i de cúrcuma	€ 14
Arròs sec d'ibèrics Joselito	€ 15
Arròs sec de bacallà amb allioli de piquillos	€ 16
Dolços	
Pastis de formatge San Simón fumat	€ 6
Mató, fruits del bosc estofats, granola i mel de romaní	€ 6
Xocolata, oli, sal i carquinyolis	€ 6
"Nutella" de festucs i mascarpone amb galetes per untar	€ 6
Pa	
Del forn Origo fet amb massa mare i farina ecològica mòlta a la pedra	€ 1,5
<i>Sucat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra</i>	€ 2,0

CARTA DE PLATOS PENSADOS PARA COMPARTIR

Cecina de León con emulsión de piparras	€ 11
Salmó Gravlax con salsa de mostaza y eneldo	€ 13,5
Tabla de quesos artesanos	
<i>Selección de 3 quesos</i>	€11,5
<i>Selección de 5 quesos</i>	€18,5
Tartar clásico de tomate ECO Paolo Petrilli	€ 13
Stracciatella, sardina ahumada, tomates, piñones y pesto de pistachos	€ 17
Crudo de corvina, "leche de tigre" con aguacate, crema de ají y boniato	€18,5
Tataki de atún Balfegó, berenjena asada, miso y sésamos	€ 19
Boniato, crema de parmesano, panceta ibérica Joselito, avellanas y trufa	€ 16
Pulpo, escabeche de mandarinas y shitakes, cremoso de patata y zanahoria	€ 18
Fricandó de gírgolas con piñones y calabaza	€ 13
Crema de alcachofa, anguila ahumada y furikake	€ 13
Garbanzos al curri, crème fraîche y cilantro	€ 8
Canelón de carrilleras de ternera, salsa de boletus y trufa	€ 21
Brioche de steak tartar de vaca vieja	€ 19
Brioche de bogavante al estilo de Maine	€ 24
Brioche de papada asada a baja temperatura y lacada con Hoisin	€ 14
Brioche de bacalao ahumado con chimichurri mediterráneo	€ 15
Brioche de pastrami, manzana y cebolla caramelizadas, salsa de mostaza	€ 16
Arroz seco de setas con alioli de ajo negro y de cúrcuma	€ 14
Arroz seco de Ibéricos Joselito	€ 15
Arroz seco de bacalao con alioli de piquillos	€ 16
Dulces	
Tarta de queso San Simón ahumado	€ 6
Requesón, frutos del bosque estofados, granola y miel de romero	€ 6
Chocolate, aceite, sal y carquiñolis	€ 6
"Nutella" de pistachos y mascarpone con galletas para untar	€ 6
Pan	
Del horno Origo de masa madre y harina ecológica molida a la piedra	€ 1,5
<i>Untado con tomates de colgar i aceite de oliva virgen extra</i>	€ 2,0