

## Novetats



<b>c</b> Niguiri de Brandada de Bacallà amb Salmó fumat, Trompeta de la Mort i Espàrrecs de marge.....	6,60€
<b>c</b> Broquetes de Secret d'Ibèric amb un Llit de Carbassó i Aire de Pinya .....	6,60€
<b>v</b> Mandonguilles d'Espinacs, Tofu, Tomaquet Sec i Comí sobre base de Sofregit Casolà .....	5,80€
<b>v</b> Bombes de Falafel amb Salsa Picant .....	5,00€
Panets Suïssos amb "Roast Beef" i Bolets a la salsa Formatge i Mostassa Antiga .....	7,00€
Pastisset de Galta de Porc, Bolets i mermelada de Figes a la Beixamel Trufada.....	6,00€
<b>cs</b> Bombó "Ferrero Rocher" de Foie, Fastucs i Or.....	3,70€/uni
<b>c</b> Filet d'Ibèric marinat amb Soja, Llima i Gingebre amb Pruna Almibar i Castanya.....	6,60€
<b>cs</b> Ceviche de Corball amb Alvocat, Raïm, Mango i Espàrrecs.....	8,00€

## Novedades

<b>c</b> Niguiri de Brandada de Bacalao con Salmón ahumado, Trompeta de la Muerte y Espárragos trigueros.....	6,60€
<b>c</b> Brochetas de Secreto Ibérico sobre una base de Calabacín y Aire de Piña .....	6,60€
<b>v</b> Albóndigas de Espinacas, Tofu, Tomate seco i Comino sobre base de Sofrito Casero.....	5,80€
<b>v</b> Bombas de Falafel con Salsa Picante .....	5,00€
Bollos Suizos con "Roast Beef" y Setas a la salsa de Queso y Mostaza Antigua .....	7,00€
Pastelito de Carrillera de Cerdo, Setas y mermelada de Higos a la bechamel Trufada.....	6,00€
<b>cs</b> Bombón "Ferrero Rocher" de Foie, Pistachos y Oro.....	3,70€/uni
<b>c</b> Solomillo Iberico macerado con Soja, Lima y Jengibre con Ciruela Almíbar y Castaña.....	6,60€
<b>cs</b> Ceviche de Corvina con Aguacate, Uva, Mango y Espárragos.....	8,00€

## New Dishes

<b>c</b> Niguiri Brandade of Cod Fish with Smoked Salmon, Dead Trumpets Mushrooms and Asparagus .....	6,60€
<b>c</b> Iberic Secret Skewers with a Zucchini Base and Pineapple Air.....	6,60€
<b>v</b> Spinach, Tofu, dry Tomato and Cumin Balls and tomato and onions base .....	5,80€
<b>v</b> Falafel « Pumps » with Spicy Sauce .....	5,00€
"Roast Beef" and Mushrooms Brioche with Cheese and Antique Mustard Souce.....	7,00€
Pork Cheek, Mushrooms and fig jam Pastry with a Truffle Bechamel.....	6,00€
<b>cs</b> Foie, Pistachios and Gold "Ferrero Rocher" Bonbon.....	3,70€/uni
<b>c</b> Ibeic Fillet marinated with Soya, Lime and Ginger with Plum and Chesnut .....	6,60€
<b>cs</b> Shadefish, avocado, Mango, Grape and Asparragus.....	8,00€

**c** apte per a celíacs / apto para celíacos / Suitable for celiacs

**v** plat vegetarià / plato vegetariano / vegetarian dish

**s** suplement menú / suplemento menú / menu supplement