Plëgat

Orígenes y legado

Ostra en all i pebre y piparra ahumada	7€
Anchoa sobre brioche hojaldrado con tomate verde y papada ibérica	7,5€
Coca amb tonyina de Almadraba con helado de almendra Marcona	26€
Gazpacho verde de piparra ahumada, Caballa y uva a la llama	16€
Tartar de salchicha de Pinoso, yema confitada y mostazas	14€
Picaña de buey, selección LYO, 300 días de maduración	22€

Para su comodidad los siguientes bocados se servirán de manera individual

Foie al ajillo cabañil	24€
Flor de calabacín rellena de "Sang en ceba" y consome de café	28€
Boniato asado, puerro a la llama y mejillón en escabeche de hierbas	24€
Calamar curado en shio-koji con curry negro	26€
Kokotxa de Merluza, pesto de pistacho, jugo de pollo y papada ibérica	32€

Del Mar, del Aire y la Tierra

Raya a la Meunière, setas salteadas y algas	28€
Pescado de lonja, jugo de michirones con fruta de la pasión y sabayón de azafrán	32€
Abanico ibérico, mini remolacha balsámica y jugo de asado	30€
Carré de cordero, babaganosh y jugo especiado	34€
Rossejat de atún y gambita roja	26€

Dulces artesanos

Ceviche dulce de frutas	9€
Frutos rojos, chocolate blanco tostado, mantequilla y vinagre balsámico	9€
Flan con chantilly de algarroba	9€
Selección de quesos	12€

Servicio de pan artesano de masa madre de centeno, espelta y mantequilla aliñada	6€

10 % de I.V.A incluido en precios

Plëgat

Origins and Legacy

Oyster in “all i pebre” and pickeled smoked piparra	7€
Anchovy on puff pastry brioche with green tomato and iberian pork jowl	7,5€
“Coca amb tonyina” from Almadraba with Marcona almond ice cream	26€
Green gazpacho with smoked piparra pepper, mackerel and flame-grilled grapes	16€
Pinoso sausage tartare, candied egg yolk and mustards	14€
Picanha of beef, LYO selection, 300 days of aging	22€

For your convenience, the following bites will be served individually

Foie with ``ajillo cabañil´´	24€
Zucchini blossom stuffed with “ sang en ceba” and coffee consommé	28€
Roasted sweet potato, flame-grilled leek and mussels in pickeled herbs sauce	24€
Shio-koji-cured squid with black curry	26€
Hake cheek, pistachio pesto, chicken jus and iberian pork jowl	32€

From the Sea, the Air, and the Land

Skate Meunière, sautéed mushrooms and seaweed	28€
Fresh fish, broad bean jus with passion fruit and saffron sabayon	32€
Iberian fan, balsamic mini beetroot and roast jus	30€
French Rack of Lamb, baba ganoush and spiced jus	34€
Tuna and prawn rossejat	26€

Artisian sweets

Sweet fruit ceviche	9€
Red berries, white roasted chocolate, butter and balsamic vinegar	9€
Creme caramel with carob chantilly	9€
Cheese selction	12€

Artisian sourdough bread service with rye, spelt and seasoned butter	6€

10 % de I.V.A included in prices