



# COMIDAS DE NUESTRA CASA

<i>Coca con tomate de Forn Sant Josep</i>	3,20€
<i>Croquetas caseras de calamares en su tinta (4 ud)</i>	8,00€
<i>Anchoas del Cantábrico sobre pan de cristal</i>	10,00€
<i>Bravísimas de la casa</i>	6,00€
<i>Ssäm de ensaladilla rusa con sardinas ahumadas</i>	9,00€
<i>Hummus de zanahoria, yogur y pan libanés</i>	9,80€
<i>Berenjena ahumada y lacada con cremoso de cabra y hierbas asiáticas</i>	10,50€
<i>Ensalada thai con mango verde y cacahuetes</i>	9,90€
<i>Carpaccio tibio de calabacines, queso de cabra, anacardos y hierbabuena</i>	9,80€
<i>Burrata de Puglia con pimientos asados, emulsión de anchoas y alcaparras</i>	14,00€
<i>Ravioles caseros de setas y gambas con "suquet" al parmesano</i>	16,20€
<i>Tortilla abierta de vieiras, butifarra negra, cebolla caramelizada y bearnesa</i>	17,80€
<i>Pulpo gallego con crema de patata asada y migas de chorizo ibérico</i>	18,20€
<i>Bacalao confitado con romesco de calabaza, praliné de pipas y vinagreta de pasas y piñones</i>	20,00€
<i>Arroz negro de sepia y aioli de limón marroquí</i>	21,00€
<i>Steak tartare de Wagyu a la mostaza, foie curado y yema de huevo encurtida</i>	16,00€
<i>Bao de carrillera de ternera, yogur y encurtidos caseros (2 uds)</i>	12,50€
<i>Costilla ibérica lacada con puré de boniato, coco y curry</i>	14,50€
<i>Presalada ibérica con muselina de patata, salsa de vino dulce y verduras encurtidas</i>	19,00€

## POSTRES CASEROS

<i>Cheesecake "santaGula" con maracuyá natural</i>	6,20€
<i>Espuma de crema catalana con sorbete de mandarina y crumble</i>	6,50€
<i>Cremoso de chocolate rubio con avellanas garrapiñadas</i>	6,20€
<i>Coulant de pistachos hecho al momento con helado de yogur</i>	7,20€
<i>Helados y sorbetes de Sandro Desii</i>	5,50€

\*Nuestro personal puede informarles sobre alergias o intolerancias alimentarias de todos nuestros platos, no dude en consultarnos.

\*Suplemento de terraza del 10%