












**Cocina mediterránea, con productos de proximidad y de temporada,
con toques de fusión de las mejores cocinas del mundo. Acompañados de los mejores vinos de Cataluña.**

Para comenzar

Croquetas de jamón ibérico		3,00€
Gilda 2.0		10,00€
Patatas bravas con alioli de ajo asado y jalapeños		9,00€
Calamar de playa frito con cítricos y mayonesa de chili dulce		15,00€
Jamón ibérico al corte		29,00€
Tabla de quesos catalanes (Garrotxa, Odre, Blau de pastor, tartera)		17,00€
Anchoas de l'Escala doble zero con mantequilla ahumada y pan Carasau		16,00€
Pan de coca de Montserrat con tomate		3,50€





Para compartir

Ensaladilla rusa con tataki de atún y encurtidos		12,00€
Burrata de la Duquesa con pesto rojo, piñones, aceite de albahaca y kale		16,00€
Ensalada César con pollo de corral crujiente, bacon crujiente, anchoas, parmesano y picatostes		14,00€
Ensalada de tomate con ventresca, cebolla y olivada		16,00€




Alérgenos



Mar y Montaña

Arroz de gamba roja con alioli 	29,00€ mín 2 pax
Pescado de lonja con salsa Beurre Blanc, huevas y bimi 	S/M
Burger de ternera ecológica km0 , canónigos, cebolla caramelizada y mayonesa 	17,00€
Solomillo de ternera con puré de patata, foie, rúcula y salsa demi-glâce 	28,00€

El mejor final

Cheese cake de tres quesos, toffee y helado de caramelo salado 	7,00€
Panna cotta de chocolate y café 	7,00€
Cítrico en texturas 	7,00€
Fruta en texturas	7,00€

Suplemento de Servicio 1,50€/pax

Alérgenos

 Gluten	 Lactosa	 Huevo	 Marisco	 Pescado	 Molusco	 Soja	 Frutos secos	 Cacahuets	 Sésamo	 Apio	 Sulfitos	 Setas
--	---	---	---	---	---	--	--	---	--	--	--	---