

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€
Bravas de la Duquesa 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 con calabaza, 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€

Alérgenos

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

Mar y Montaña

Arroz de gamba roja y cigala con alioli de azafrán	● ● ● ●	29,00€
De 18:00h a 22:00h		mín 2 pax
Corvina con salsa Beurre Blanc, huevas, puerros y mini verduras	● ●	23,00€
Burger de ternera ecológica km0 , canónigos, cebolla caramelizada y mayonesa	● ● ●	17,00€
Solomillo de ternera con puré de patata, aceite de hierbas, demi-glacé y pimiento del padrón	● ● ●	28,00€

El mejor final

Cheese cake de tres quesos, helado de Idiazabal, frutos rojos y crumble	● ● ● ● ●	7,00€
Torrija con espuma de crema catalana	● ● ● ● ●	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	 Cacahuete	 Sésamo	 Apio	 Sulfitos	 Setas
--	---	---	---	---	---	--	--	---	---	--	--	---