

RAÍCES

CARTA

BOCADOS

Ostras | Escabeche | Rosas

Ostra en `crudo` y escabeche de rosas y arroz.

5,90€

La croqueta de pescado de roca, atún rojo y curry verde

Croqueta semifluida de pescado de roca, curry verde y atún rojo.
2 unidades.

7,00€

Shiso | Maíz | Anguila

Hoja shiso en tempura, anguila ahumada, crema de maíz
y manzana verde. 2 unidades.

6,25€

Bocata de presa de bellota a la brasa

Nuestra versión de un bocata en versión bocado, presa de bellota
a la brasa, papada Ibérica, cremoso de queso mahonés
y emulsión de cebolleta.

8,50€

Merluza frita | Alga | Lechuga

Merluza frita en tempura, espuma de lechuga de mar y polvo de alga.

8,00€

Jamón Ibérico de Guijuelo 100% Bellota Fisan

27,00€

Pan casero del día, aceite local y sal d'Es Trenc

ENTRANTES

Canelón de ave, cerdo ibérico, ají amarillo y ceps

Canelón relleno de ave y cerdo ibérico de bellota, bechamel de ají amarillo y azafrán.

18,50€

Presa | Escabeche | Safarnaria

Presa de Bellota en forma de Roastbeef, escabeche de naranja, safarnaria, ajo y pan del día.

16,20€

Atún Rojo | Tomate | Yuca

Láminas de atun rojo en forma de tiradito, tomate agripicante, yuca y emulsión de huevo frito.

22,00€

Falsa Lasaña de Porc Negre

Boloñesa de porc negre y shitake, láminas de won ton, espuma de jengibre y sobrasada.

17,90€



FUERTES

Calamar | Tinta | Cerdo

Calamar de Potera pasado por la robata, manitas de cerdo, su tinta y panipuri.

26,90€

Steak Tartar de Ternera Saratoga

Aliñado al estilo clásico y Ají amarillo. Acompañado por mantequilla de sésamo negro y brioche casero.

27,50€

Patatas a la importancia a lo Paco Ron y Merluza

Patatas estilo importancia, guisadas en salsa verde de pescado de roca, merluza y alga codium.

23,00€

Carrillera | Apio | Hongo

Carrillera de ternera melosa, cremoso de apio, hongos y encurtidos locales.

24,00€

Rubia Gallega | Tuétano | Duxelle

Corte de Vaca (según mercado) , milhojas de patata cocinado con grasa de vaca madurada y tuétano y duxelle de setas de temporada.

34,00€



POSTRES

Dátil | Coco | Limón

Puré de dátil, sorbete de limón local, espuma de coco, esponja de limón, coco crujiente y limón en salmuera.

7,00€

Nuestra tarta de queso, pistacho y Aove

Tarta de queso mahonés, crumble de pistacho y aceite de oliva virgen extra de Mallorca.

6,50€

Chocolate | Avellana | Café

Chocolate en texturas, biscuit de avellana y café, praliné de avellana, y merengue seco de café.

7,90€

Degustación de Quesos del mundo

Distintas variedades de queso de distintos lugares acompañado de confitura local y crackers.

18,90€