

RAÍCES

CARTA

BOCADOS · ROBATA

Ostra al natural

Ostra al natural Gillardeau n2

6,00€

Ostra aliñada

Ostra al natural Gillardeau n2 aliñada
con ponzu y chiles

6,50€

Croqueta del Chef

Nuestra croqueta, cremosa por dentro y crujiente por fuera

2,50€

Brioche de pollo karaage y bbq gochujang

Brioche relleno de lechuga y apio, pollo estilo karaage
y salsa bbq coreana de gochujang

6,50€

Coliflor, miso y sésamo

Coliflor en tempura, salsa de miso y sésamo negro

8,90€

Yakitori de pollo chifa

Contramuslo de pollo a la robata, glaseado
de ají amarillo y lima

6,50€

Yakitori de gambón satay

Gambón a la robata con cacahuete y salsa satay

8,00€

Yakitori de alcachofa

Yakitori de alcachofa confitada y terminada
en la robata, romescu y almendra

7,00€

Jamón Ibérico de bellota 50gr

Jamón Ibérico de bellota Fisan

23,00€

Quesos del País

Tabla de quesos nacionales variados

21,00€

Pan del día

Pan del día, acompañado de alioli de naranja y flor de sal d'Es Trenc. 4'00€

ENTRANTES · PARA COMPARTIR

Calabaza a la brasa, tahini y anacardos

Calabaza cocinada lentamente y terminada a la brasa,
acompañada de tahini y anacardos tostados

9,00€

Tartar de pescado del día, hinojo y coco

Pescado fresco del día cortado a cuchillo, uva verde,
crema de hinojo y coco.

18,00€

Setas de temporada a la brasa

Setas de temporada salteadas en nuestra robata,
terminadas con yema huevo eco

19,00€

Puerro, avellanas y brossat

Puerro confitado y asado, velouté de avellanas
y brossat

16,00€

Carabinero y curry amarillo

Curry amarillo estilo sur de Tailandia,
carabinero a la brasa y arroz al vapor

21,00€

Tataki de vaca madurada

Vaca madurada cortada a cuchillo y aliñada
con ponzu, acompañada de ensalada de hinojo

17,90€



FUERTES

Steak tartare

Vaca cortada a cuchillo, aliñada al momento
estilo clásico, acompañado de patatas fritas

27,50€

Canelón XL de porc negre, ave y ají

Pasta fresca rellena de porc negre y ave, acompañada
de salsa de setas, bechamel de ají amarillo y pa de sopos

19,00€

Rodaballo asado, ajo y chiles

Rodaballo asado, bimi terminado a la brasa y refrito de ajo
y chiles rojos tailandeses

32,00€

Presa de cerdo iberica, romescu y cebolleta a la brasa

Presa de cerdo iberica, salsa romescu de ají limo
y cebolletas a la brasa

24,50€

Bacalao, apio y beurre blanc de vi blanc

Bacalao el Barquero, salsa beurre blanc de vino local
y cremoso de apio

28,00€

Picaña madurada, su jugo y patata

Picaña de vaca madurada Discarlux,
acompañada de su propio jugo y patatas fritas

30,00€



POSTRES

Bollo de canela

Bollo de canela servido caliente,
manzana verde y helado de leche merengada

9,50€

Calabaza, coco y curry

Calabaza glaseada, helado de coco,
tierra de almendra y curry, y pipas tostadas

8,00€

Tocinillo de cielo

Tocinillo de cielo acompañado de helado
de almendra

6,50€

Limón, ginebra y menta

Sorbete de limón local, limón en salmuera
y gel de ginebra y menta

7,00€

Tarta de chocolate, café y avellana

Tarta de chocolate con café y avellana tostada

8,00€