

## PER PICAR

- Cor de carxofa a la robata GRILL JAPONÈS 16
- Hummus, papadum i espècies libaneses 12.5
- Sonsos fregits 14
- Navalletes del Delta a la brasa 16.5
- Tacos de garrí rostit al forn de llenya 16
- Escamarlà a la robata GRILL JAPONÈS (1 U.) 8
- Croquetes del dia (4 U.) 8
- Chicken wings de pollastre de pagès a la brasa (4 U.) 12
- Albergínia a la llenya amb mel de canya i llimona dolça 12
- Saltat de bolets de temporada a la brasa 16
- Cranc reial a la brasa 20
- Espeto de calamarsets de platja amb la seva tinta 15
- Pernil ibèric de gla i pa amb tomàquet 21
- Cecina de vaca del Valle del Esla 14
- Sardines de costa marinades 11
- Escopinyes a la brasa amb curri vermell 18
- Musclos al forn de llenya amb tomàquet fresc i alfàbrega 13
- Broqueta de xai 14
- Samjang coreà de cansalada ibèrica 16
- Pop a la brasa amb tatemada de verdures 17

## CARNS

- Bistec tàrtar dry aged fumat amb rovell d'ou trufat 21
- Filet de vedella à la broche amb bolets de temporada i crema de carabassa trufada 23
- Pollastró eco rostit a llenya 18
- Hamburguesa de vedella eco a la graella, chutney de ceba i pa de cervesa negra 18

## PEIX • S

- Espeto del dia a la brasa 23
- Rèmol salvatge a la brasa amb bolets i fonoll 25
- Peix a la brasa segons captura amb verdures 25
- Vieires rostides amb puré d'api i festucs 21
- Hamburguesa de cranc de closca tova amb sèsam, xili i llimona dolça 16

## S • PES

- Sopa calenta de bou de mar amb un toc de fum 17
- Laksa de gamba de costa amb el seu dumpling 16

## PASTES

- Linguine alle vongole 18
- Cappelletti d'ànec amb crema de foie, tòfona i avellanes 19
- Rigatoni amb tomàquet, burrata i alfàbrega 15
- Guisat de cua de toro amb gnocchetti cacio e pepe (pecorino romà i bolets de temporada) 22
- Caneló de pintada amb bolets i tòfona 18

## ARR • SS • S (MÍN. 2 PERSONES)

- Arròs de conill i botifarra 23 PP
- Arròs melós d'escamarlans 24 PP
- Arròs de ceps i gambes 26 PP