

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€
Ceviche nikkei con bonito, aguacate, boniato, maíz y cítricos	○ † †	20,00€
Steak tartar, caviar, piparra y mermelada de alcaparras	● ○ ●	24,00€

Alérgenos



Mar y Montaña

Arroz de gamba roja y cigala con alioli de azafrán	● ● ● ●	29,00€ 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-glace y pimiento del padrón	● ● ▲	28,00€
Albóndigas con sepia, guisantes y gambas	● ● ○ ● ●	18,00€

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	Cacahuetes	Sésamo	Apio	Sulfitos	Setas
--------	---------	-------	---------	---------	---------	------	--------------	------------	--------	------	----------	-------