













**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

												
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€ 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-glaze 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