

Tapas

| | |
|--|---------|
| Patatas bravas "Amber" | 06.75 € |
| Calamares a la andaluza | 11.40 € |
| Mejillones al vapor con ajo y perejil | 10.65 € |
| Mejillones a la marinera | 11.75 € |
| Mejillones Tahí | 12.50 € |
| Croquetas de calçots (<i>cebollas tiernas asadas</i>) con su salsa y pecorino romano (4u.) | 9.80 € |
| Croquetas de pollo (4u.) | 7.90 € |
| Croquetas de foie y manzana (4u.) | 10.10 € |
| Croquetas de sobrasada de Mallorca y queso de Mahón (4u.) | 9.60 € |
| Croquetas de setas (4u.) | 9.30 € |
| Patatas de Olot (1u.) | 3.10 € |
| Tiras de pollo rebozado caseras con salsa de miel y teriyaki | 11.00 € |
| Chistorra del país vasco con pan con tomate | 9.50 € |
| Huevos rotos con patatas y chistorra | 10.05 € |
| Huevos rotos con patata y jamón ibérico | 14.20 € |
| Tempura de verduras con salsa de soja | 11.30 € |
| Pan de cristal con escalivada y anchoas de la Escala | 13.45 € |
| Pan bao con pulled pork y salsa barbacoa (3u)* | 13.50 € |
| Pan bao con alvocado, salmón ahumado, brotes, sésamo y mahonesa de wasabi .. | 16.05 € |
| Gambas de Palamós a la plancha (8u.) | 27.40 € |
| Gambas al ajillo | 15.15 € |
| Paletilla ibérica de bellota (125gr.) con pan con tomate | 21.40 € |
| Tabla de embutidos de la Vall d'en Bas con pan con tomate | 21.20 € |
| Tabla de quesos con tostadas | 21.20 € |
| Pan con tomate (ración) | 03.85 € |
| Pan (ración) | 01.50 € |

*Cantidad mínima no fraccionable

Entrantes

| | |
|---|---------|
| Foie mi cuit (Rougie) con su acompañamiento y tostadas | 20.30 € |
| Carpaccio de gambas con toques de mahonesa de wasabi y esferas de AOVE | 18.50 € |
| Ensalada de atún marinado en soja y jengibre con alga wakame y huevas de trucha | 15.85 € |
| Ensalada caprese de mozzarella de búfala, tomate y aceite de albahaca | 14.90 € |
| Ensalada de queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel | 14.40 € |
| Ensalada de queso gorgonzola, manzana y nueces con vinagreta de miel | 14.20 € |

Pasta

| | |
|--|---------|
| Spaguetti all'astice (bogavante) y frutti di mare (mínimo dos personas) | 22.70 € |
| Spaguetti allo scoglio (<i>gamba, calamar, sepia y mejillones</i>) | 18.60 € |
| Spaguetti a la carbonara tartufata | 16.45 € |
| Penne rigate all'arrabiata | 13.85 € |
| Penne rigate al pesto | 13.55 € |
| Rigatoni gorgonzola e noci | 15.30 € |
| Rigatoni all'amatriciana | 15.05 € |
| Canelones de pollo asado con foie y trufa con bechamel trufada | 17.20 € |

Arroces*

| | |
|--|---------|
| Del señorito | 22.20 € |
| Bogavante | 24.70 € |
| Magret de pato, foie gras y trompetas de la muerte (setas) | 23.50 € |
| Meloso de pulpo y marisco | 20.80 € |
| Pescado y marisco | 18.90 € |
| Verduras | 16.35 € |

*Precio por persona (mínimo de 2 personas)

Carnes

| | |
|--|---------|
| Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura con miel y teriyaki | 23.50 € |
| Entrecot de vaca madurada durante 60 días (500gr/550gr.) "Txogitxu" | 28.40 € |
| Tataki de magret de pato con salsa de naranja | 23.00 € |

Pescados

| | |
|--|------------------|
| Rape de ración con sus verduras a la plancha | 20.60 € |
| Tentaculo de pulpo con parmentier de pimentón de la Vera | 24.70 € |
| Vieras con cremoso de patata, jamón de bellota y aceite de trufa negra | 22.75 € |
| Tataki de atún Yellowfinn, alga wakame y esferificaciones de mango | 16.20 € |
| Pescado del día | Consultar precio |

Postres de elaboración propia

| | |
|--|--------|
| Tiramisu a nuestra manera (especialidad) | 7.30 € |
| Brownie de avellanas con crema de chocolate blanco y polvo de pistacho | 6.90 € |
| Deconstrucción del lemon pie | 6.80 € |
| Pastel de zanahoria con frosting de queso y canela | 6.40 € |
| Pastel de queso "La Viña" | 6.80 € |
| Sorbete de limón con sus esferificaciones | 6.50 € |