

AGRESTE

MAR

De la mano del chef Fabio Gambirasi, les invitamos a degustar sus creaciones ítalo-catalanas, que buscan un equilibrio entre tradición y vanguardia, con productos óptimos de estación, profundizando en los sabores y tradiciones locales e italianas.

MENÚ A LA CARTA

Anchoa del Cantábrico superior con su espina crocante 8€/ud

Tartar de tomate de la Puglia y alcaparras de Pantelleria 14€

Carpaccio de picaña de vaca frisona madurada 90 días 18€

Guisantes a la vainilla, morcilla de arroz y caldo de ceps 35€

Múrgola con salsa marsala y langostino 16€

Espárragos blancos con mayonesa de ajo salvaje, bearnesa, fresa y jamón 15€

Milhojas de berenjena a la parmigiana 12€

Cappelletti de Parmesano 24 meses, mantequilla, salvia
y Parmesano de 30 meses 18€

Ribollita y reixago 17€

Fettuccine artesanales con salsa de anchoa,
hinojo y limón 18€

Ravioli de ortiga, mantequilla y botarga 18€

Pescado del día a la plancha con salsa al limón y setas de temporada 38€

Cabeza de pescado con salsa al limón y setas de temporada
(según disponibilidad) PSM

Preso ibérica de Arturo Sánchez a la milanesa y salsa bernesa 30€

Pichón con salsa de moras y mostaza 38€

POSTRES

Tiramisú con trompetas de la muerte 12€

Maridaje recomendado Hermes Tenute Soletta 14 €

Moscatel I.G.T. Isola dei Nuraghi

Soufflé al chocolate & gelato 20 €

Maridaje recomendado Rasim Vimadur Negre 10 €

Garnatxa negra, D.O. Costers del Segre

Pavlova de ruibarbo con frutos rojos y balsámico 15€

Maridaje recomendado Ceretto Moscato d'Asti 9,00€

Moscato d'Asti DOCG (Italia)

GRAPPAS

Villa Prato Bianca

Destilería Berta, Piamonte

Blend



€ 9

Sassicaia

Destilería Jacopo Poli, Véneto

Añada única

€ 9

Grappa Tre di Soli

Destilería Berta, Piamonte

Añada única

€ 14

MENÚ DEGUSTACIÓN

9 pases para un recorrido completo por
nuestra gastronomía, local y de Italia

100€