



TAPAS FRÍAS

- **BOQUERONES EN VINAGRE** de Salazones Gregori,
aceitunas, gel de limón y papas Lolita. 8 €

5 |
- **LA RUSA:**
Preparación española por excelencia, la tapa mítica de bareto; la ensaladilla de toda la vida a la que añadimos ventresca de atún, espuma de aceituna ligera, y pan sardo crujiente!

2 | 4 | 5 1/2 ración 6,5 € ración 8,5 €
- **BOCADITO DE FOIE “PASTISSET DE BONIATO”:**
Nuestro pequeño homenaje a Ricard Camarena, el mejor embajador de nuestra gastronomía; galleta casera elaborada con moscatel y canela rellena de dulce de boniato, foie grass y un toque de sal maldon para contrarrestar.

Seguro que no está tan rica como la suya pero por intentarlo que no sea! 2un. 9 €

2 | 7 | 10
- **BOCADITO DE FOIE “FERRERO”** nuestro pequeño homenaje a Cañitas Maite, uno de nuestros restaurantes favoritos.

Galleta casera, Foie grass, avellana, frambuesa y coco 2un. 9 €

2 | 7 | 10
- **TACO CÉSAR:**
AVE CÉSAR! Taco de cogollo, solomillo de pollo de corral rebozado con cereales corn flakes, nuestra salsa tártara casera, queso de cabra y gel de limón. Deja el protocolo a un lado y cógelo con las manos 2un. 8 €

1 | 2 | 4 | 7
- **TACO X.** En el nuevo Bar X de Ricard Camarena probamos este taco, nos encantó y aquí os lo versionamos. Taco de cogollo, bacalao rebozado, mayo kimchi, mojo canario y almendra laminada. Deja el protocolo a un lado y cógelo con las manos. 2ud/ 8 €

2 | 4 | 5 | 7 | 8 | 10 | 13



- **LA BURRATA** con focaccia italiana. Desde Italia, Burrata de Búfala, aceite de hierbas, berenjena a la llama, cherrys confitados y sorbete de albahaca. 11 €

2|7|10
- **EL HUMMUS** de REMOLACHA (en verano) con coca de aceite 9 €
 de CALABAZA (en invierno) con coca de aceite 9 €

2|10|12|13
- **EL TATAKI.** De atún, cocinado por fuera, crudo por dentro, acompañado de alga wakame, sésamo y mayo kimchi. 18 €

5|4|8|12|13
- **COCA D'OLI:** Coca de aceite típica de "la terreta".
 Que no te la cuenten! La receta de toda la vida pero a nuestra manera!
 Una masa de coca casera con nuestro toque: Sustituimos la sardina de bota por sardina ligeramente ahumada. La rematamos con queso mascarpone, berenjena a la llama, arándanos frescos y yuzu. 9 €

2|5|7

TAPAS CALIENTES

- **BRAVAS**

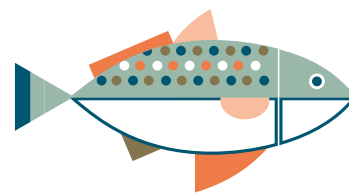
Ni son patatas, ni son muy picantes, pero están de vicio.
 Sticks de boniato fritos con salsa de tomate picantita hecha a fuego lento, con almendra laminada y allioli suave y ligero. Adictivas!

4|10 1/2 ración 5,5 € ración 7,5 €
- **CROQUETAS:** La receta de nuestra iaia.

 - Setas y trufa
 - Jamón del bueno

Cuántas te ponemos? 2 un. 4,5 €

2|4|7



•NUESTRAS CHIPS:

Está entre los tops!

de berenjena (en verano) |2|7|

9,5 €

de alcachofa (en invierno) |2|

11 €

•POLLO TERIYAKI:

Pollo adobado al teri (brillo que le da la salsa) y yaki (método de cocción, asado)

con arroz basmati, cacahuete, yogur y sésamo. Sobran las palabras!

11 €

5|7|11|12|13

•FIGATELL DE SEPIA

Tributo a Miquel Ruiz. Para nosotros un referente y una familia

de la que hemos aprendido mucho. GRÀCIES!

De la lonja de Gandia obtenemos la sepia "bruta", la limpiamos y trituramos,

la cocinamos a modo de hamburguesa a la plancha,

la aderezamos con un aceite de perejil y mayonesa casera.

12 €

2|4|5|7|11

•TALLARINES YAKISOBA CON VERDURAS

Fritos al momento con seta shitake, katshobushi, cacahuete y sésamo

10 €

2|5|10|12|13

•CARRILLERA

Para nosotros la parte más tierna de la ternera, estofada con vino tinto

a la manera tradicional a fuego lento y vino monastrell,

servida con parmentier de patata, cacao y avellana.

18 €

7|10|14

•BIKINI TRUFADO

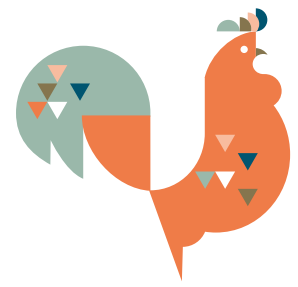
En la ciudad de Barcelona llaman bikini a los sándwiches mixtos planchados.

Nosotros le añadimos una crema de trufa y setas para aportarle sabor y aroma

BON PROFIT!

7,5 €

2|7



- BIKINI PULLED PORK guisado a fuego lento, mayo-bbq, cheddar, pepinillo y cebolla roja. 9 €
 No te lo pierdas!
 2|4|7
- BAO PATO PEKÍN. Pan bao frito, relleno de pato al estilo Pekín, pepinillo y chucrut 2ud 9,5 €
 2|12|13
- BAO CIUDAD DE MÉXICO. Pan bao frito, relleno de secreto ibérico, guacamole, cilantro, cebolla morada y salsa chili. Una auténtica explosión!! 2ud 9,5 €
 2| 4
- BRIOCHE BURGER MARSELLA Déjate seducir por un brioche planchado, nuestra salsa tártara, queso de vaca cebolla caramelizada y la burger especial de siempre 8 €
 1|2|4|7
- VEGGIE BURGER 9 €
 2|10





MENÚ PICAETA

- ENSALADILLA RUSA CON ESPUMA DE ACEITUNA
2|5|7
- BOCADITO DE FOIE CON BONIATO Y CANELA
2|7|10
- CHIPS DE ALCACHOFA O BERENJENA (SEGÚN TEMPORADA)
- TACO CÉSAR CON POLLO FRITO
1|2|4|7
- FIGATELL DE SEPIA CON CACAHUETE
7|5|2|11
- POLLO AL TERIYAKI CON ARROZ BASMATI
5|7|11|12|13
- POSTRE AL CENTRO

23 €/ por persona

