



TAPAS FRÍAS

- **BOQUERONES EN VINAGRE** de Salazones Gregori,
aceitunas, gel de limón y papas Lolita. 8,50 €
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 7 € ración 9 €
- **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. 9,50 €
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. 9,50 €
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. 8,50 €
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/ 8,50 €
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. 12 €

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

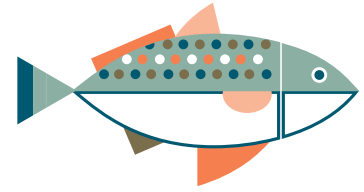
Ni son patatas, ni son muy picantes, pero están de vicio.
 Sticks de boniato fritos con salsa de tomate picantita hecha a fuego lento, con almendra laminada y allioli suave y ligero. Adictivas!

4|10 1/2 ración 6 € ración 8 €
- CROQUETAS: La receta de nuestra iaia.

 - Setas y trufa
 - Jamón del bueno

Cuántas te ponemos? 2 un. 5 €

2|4|7



•NUESTRAS CHIPS:

Está entre los tops!

de berenjena (en verano) | 2|

10 €

de alcachofa (en invierno) | 2|

12 €

•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!

12 €

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.

13 €

2|4|5|7|11

•TALLARINES YAKISOBA CON VERDURAS

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

11 €

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

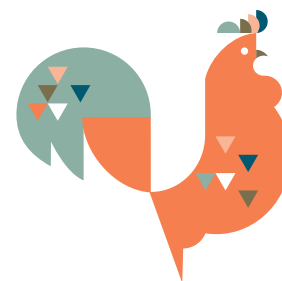
En la ciudad de Barcelona llaman bikini a los sándwiches mixtos planchados.

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

BON PROFIT!

8 €

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 10 €
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 10 €
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 9 €
1|2|4|7
- VEGGIE BURGER 9 €
2|10

