

Ostra Louis Argent nº2	
- Al natural	5.50
- A la brasa amb espècies	6.00
- En ceviche	6.00
- Amb salsa ponzu i ous de salmó	6.00
- Ajoblanco, menta i taronja	6.00
 Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura	28.50
Anxova, pinyó, mel de pi i xampinyó	u. 3.80
Assortiment de formatges artesans	18.50
Croqueta de pernil ibèric / calamarsets / cua de bou i bolets	u. 3.60
 Gaspaxo, cru de tonyina i sorbet de Bloody Mary	15.00
Sardines marinades, tomàquet, alfàbrega i cítrics	14.00
Amanida Waldorf amb tàrtar de gamba i escamarlà	27.50
Stracciattella, gamba, garota i piñons	23.00
Verat curat amb ajoblanco, oliva verda i tomàquet confitat	18.50
Llobarro semi-curat amb daikon, gingebre i codium	25.50
Salpicó de llagosta (600g) amb alvocat i mango	s/m
Carxofa a la brasa amb bacallà, romesco i oliva negra	u. 9.00
Truita a la carbonara	15.00
 Cocotxes de lluç al pil pil amb cloïsses, favetes i papada ibèrica	27.00
Rogers amb "gazpachuelo i causa limeña"	23.50
Cabra de mar gratinada	22.00
Vieires amb carxofes, pernil ibèric i vinagreta de tòfona	28.50
Peix de llotja del dia	s/m
 Moll de l'os amb:	
Vieira i caviar	39.80
Steak tàrtar i anxova	26.50
 Múrgoles farcides d'ànec	29.50
Canelons de pollastre rostit amb crema de foie gras	18.50
Espatlla de xai, escabetx de pastanaga i formatge Tou de Til·lers	39.00
Orella de porc amb espardenyes	32.00
Filet de vaca vella, salsa Cafè de París	37.50
 Arròs del dia, mínim 2 persones	s/m

Tots els nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens.
Si té alguna intolerància o al·lèrgia si us plau, consulti amb el nostre personal.

Ostra Louis Argent nº2	
- Al natural	5.50
- A la brasa con especias	6.00
- En ceviche	6.00
- Con salsa ponzu y huevas de salmón	6.00
- Ajoblanco, menta y naranja	6.00
Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	28.50
Anchoa, piñón, miel de pino y champiñón	u. 3.80
Surtido de quesos artesanos	18.50
Croqueta de jamón ibérico / chipirones / rabo de buey y setas	u. 3.60
Gazpacho, crudo de atún y sorbete de Bloody Mary	15.00
Sardinas marinadas, tomate, albahaca y cítricos	14.00
Ensalada Waldorf con tartar de gamba y cigala	27.50
Stracciattella, gamba, erizo de mar y piñones	23.00
Caballa curada con ajoblanco, aceituna verde y tomate confitado	18.50
Lubina semi-curada con daikon, jengibre y codium	25.50
Salpicón de langosta (600g) con aguacate y mango	s/m
Alcachofa a la brasa con bacalao, romesco y aceituna negra	u. 9.00
Tortilla a la carbonara	15.00
Cocochas de merluza al pil pil con almejas, habitas y papada ibérica	27.00
Salmonetes con gazpachuelo y causa limeña	23.50
Centollo gratinado	22.00
Vieires con alcachofas, jamón ibérico y vinagreta de trufa	28.50
Pescado de lonja del día	s/m
Tuétano con:	
Vieira y caviar	39.80
Steak tartar y anchoa	26.50
Colmenillas rellenas de pato	29.50
Canelones de pollo rustido con crema de foie gras	18.50
Paletilla de cordero, escabeche de zanahoria y queso Tou de Til·lers	39.00
Oreja de cerdo con espardeñas	32.00
Filete de vaca vieja, salsa Café de Paris	37.50
Arroz del día, mínimo 2 personas	s/m

Todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos.
Si tiene alguna intolerancia o alergia por favor, consulte con nuestro personal.