

MENU



APERITIVOS

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO AL CORTE con tostas de pan con tomate	26,00
TABLA DE QUESO MANCHEGO CURADO con tostas de pan con tomate	17,00
CROQUETAS DE POLLO rustido y jamón	13,00
CROQUETAS DE CARRILLERA con salsa de su jugo	14,00
TABLA DE FALAFEL con salsa de menta	13,00
BROCHETA DE POLLO REBOZADO con panko y mayonesa de currymango	13,00
GAMBAS EN TEMPURA con salsa chili thai	16,50
BERENJENAS GRATINADAS, queso de cabra, tomate dulce y albahaca	15,50
BUÑUELOS DE BACALAO con alioli de ajo negro	16,50
COCA CRUJIENTE DE SOBRASADA, cebolla caramelizada y queso de cabra	14,00
ROLLITOS DE FOIE y mango caramelizado	19,00

TARTAR DE ATÚN ROJO "BALFEGÓ" con fresa y mango	25,50
TATAKI DE ATÚN ROJO "BALFEGÓ" con mayonesa de soja	25,50
GAMBA ROJA SALTEADA con ajos y guindilla	25,00
PULPO A LA BRASA sobre crema de patata	26,00
CALAMAR SALTEADO, cebolla caramelizada y sobrasada	18,50
MEJILLONES A LA MARINERA con sofrito	18,00
ALCACHOFAS CONFITADAS a la parrilla con trufa	18,50
QUESO "PAN DI CACCIO" ASADO con confitura de aceituna kalamata y higos	17,00
ZAMBURIÑAS ASADAS con salsa de coco	19,00
CEVICHE DE CORVINA "ES JARDINS" con helado de yuzu	24,00

ENSALADAS

ENSALADA DE ESPINACAS con huevos rotos y jamón ibérico	18,00
ENSALADA DE QUESO DE CABRA crujiente con vinagreta de frutos rojos	15,00
ENSALADA DE BURRATINA, tartar de tomate, aguacate y albahaca	16,00
ENSALADA PAYESA con pimientos asados, patatas, huevos y peix sec	15,00
ENSALADA DE TOMATE con ventresca de atún, anchoas y cebolla morada	17,00

MENÚ INFANTIL

CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN con patatas fritas	9,00
MACARRONES A LA BOLOÑESA	9,00
POLLO REBOZADO con patatas fritas	9,00

*Intolerancias alimenticias consultar al personal

IVA incluido

ARROCES Min. 2 pers / Precio por pers.

ARROZ A BANDA con alioli	23,00
ARROZ SECO con pluma ibérica, confit de pato y setas	27,00
PAELLA MIXTA de pollo payés y marisco	26,00
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO	27,00
ARROZ NEGRO con gambas rojas y rape	26,00
ARROZ CIEGO de pescado y marisco	27,00
FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCO	27,00
ARROZ DE BOGAVANTE (Meloso o seco)	36,00
ARROZ A LA MARINERA	27,00
PAELLA DE VERDURA 100% vegetal	23,00

Todos nuestros arroces se elaboran con arroz premium "ACQUERELLO"

PESCADOS

CORVINA AL HORNO con sofrito y patatas a lo pobre	25,00
SIRVIA ASADA con un toque de soja	27,00
BACALAO DE ANZUELO confitado al horno con calabaza asada	27,00
PESCADO DEL DÍA, AL ESTILO DE:	Precio según mercado
- Al horno	
- Bullit de peix con alioli y arroz a banda	
- Guisado de pescado	
- Parrillada de pescado y marisco	

POSTRES

TEJA DE ALMENDRA con helado y salsa de mango	9,00
SORBETE DE LIMÓN con coulis de frutos rojos	9,00
PASTELITO CREMOSO DE CHOCOLATE con tartar de fresa y helado	9,00
CARPACCIO DE PIÑA caramelizada	9,00
TARTA DE QUESO con crema de galleta Lotus	9,00
TATÍN DE MANZANA	9,00
TORRIJA DE BRIOCHE caramelizada	9,00
GREIXONERA IBICENCA	9,00
TIRAMISÚ	9,00
NUESTROS CRÊPES DE NUTELLA	9,00

CARNES ASADAS

Se sirven con patatas y verduras

MUSLO DE POLLO PAYÉS ASADO con nuestro chumichurry	18,00
MELOSO DE CERDO IBÉRICO sobre crema de patata	18,00
PLUMA IBÉRICA a la brasa	25,00
NUESTRO COCHINILLO CRUJIENTE confitado a baja temperatura	30,00
PALETILLA DE CORDERO asada en su jugo	22,00
LOMO ALTO DE TERNERA a la brasa	29,00
SOLOMILLO DE TERNERA a la brasa	29,00
CHULETÓN DE TERNERA "SELECCIÓN" madurado (mínimo 30 días)	Precio por kilo 70,00