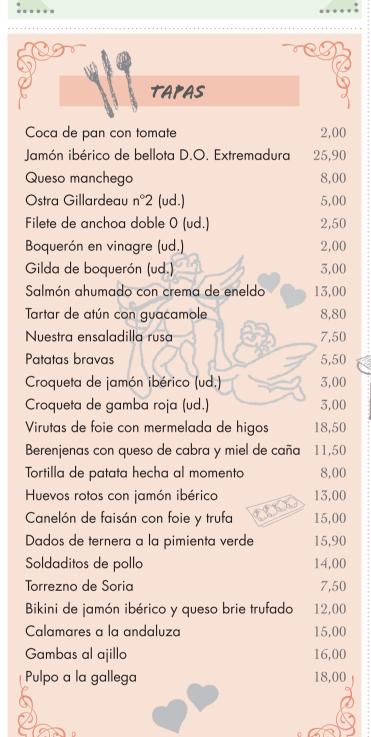


La cocina que enamora

Barcelona, verano de 2025 Chef: Marc Ver

## Verde que te quiero verde

Ensalada de queso de cabra y frutos rojos 13,00 Ensalada de pollo crujiente con mostaza y miel 12,50 Aguacate, canónigos y langostinos 15,00 Burrata con tomate, pesto y olivada 14,50 Salpicón de bogavante 26,00 Tomate rosa de Barbastro con su pil pil 12,50



# Montaditos con pan de cristal

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	4,00
Queso de cabra, trufa negra y miel	5,00
Salmón ahumado con guacamole	7,00
Sobrasada Cal Rovira y huevo de codorniz	5,00
Steak tartar	8,80
Foie micuit y mango caramelizado	8,90
Solomillo con foie a la plancha	8,80
Mini burger	5,50

## Para empezar con buen pie

Puerro asado con stracciatela y sobrasada  $\cdot$  18,00  $\cdot$  Canelón de calabacín con samfaina  $\cdot$  19,00  $\cdot$  Ajoblanco malagueño con sardina ahumada y uvas  $\cdot$  13,00  $\cdot$  Tallarines de calabacín con sepia y gambas  $\cdot$  17,60  $\cdot$  Tartar de tomate con bacalao confitado  $\cdot$  21,00  $\cdot$  Carpaccio de solomillo con virutas de queso manchego  $\cdot$  17,90  $\cdot$ 

Macarrones con crema de parmesano y presa ibérica · 15,50 · Tartar de atún con guacamole · 26,00 ·

Steak tartar de solomillo · 25,00 ·



#### "NO HAY AMOR MÁS SINCERO QUE EL AMOR A LA COMIDA" BERNARD SHAW

#### AKKOCES

Paella muy fina y siempre en su punto con socarrat (20 min.)

Las paellas son para dos y el precio por persona.

Paella de rape y gambas  $\cdot$  25,00  $\cdot$  p.p. Paella con verduritas del Maresme  $\cdot$  22,00  $\cdot$  p.p. Paella de pollo, butifarra y alcachofas 24,00  $\cdot$  p.p. Arroz negro con gamba roja y alioli  $\cdot$  25,00  $\cdot$  p.p.



"EN UN PLATO DE ARROZ, LO QUE MÁS ME GUSTA ES EL ARROZ, Y EN LA PAELLA EL ARROZ TORRAET DEL FONDO, EL MÁS TOSTADITO". JOSEP PLA

"LA CUINA QUANT MÉS LOCAL, MÉS INTERNACIONAL" JOSET PLA

### La mar de buenos

Bacalao con samfaina · 28,00 ·
Salmón con arroz salvaje y bimis · 25,00 ·
Dados de merluza orly con salsa tártara · 23,00 ·
Rodaballo asado con patata panadera · 30,00 ·
Lubina asada con puerro en texturas · 32,00 ·
Linguine con bogavante · 45,00 ·

#### Las tentaciones de la carne



Escalopa rebozada · 18,00 ·
Pluma ibérica con chimichurri · 30,00 ·
Tagliata de solomillo · 28,00 ·
Costillitas de cordero lechal · 31,00 ·
Chuletón de vaca frisona madurado 45 días · 75,00/Kg. ·

Acompañamientos a elegir:

Patatas bien fritas. Pimientos del piquillo. Cogollos con tomatitos. Patata panadera.