










Tapas Prohibidas

Croquetas artesanas de boletus y trufa, 4 un	    	10€
Muy crujientes y con un delicado sabor.		
Anchoas del cantábrico sobre tostada de brioche, 4 un	    	16€
Con praliné de palomitas de maíz.		
Burrata con berenjena asada	 	13€
Y su picada de tomate seco, aceitunas kalamata y piñones tostados.		
Capuccino de crema de calabaza y ragout de trompetas de la muerte	   	11€
Napado con espuma de queso taleggio.		
Jamón ibérico de Jabugo		19€
Cortado fino a mano.		
Gyozas de gambas al vapor	   	12€
Con reducción de fumet de mariscos.		
Langostinos flambeados a la grappa	 	14€
Con curry thai de judías del ganxet.		
Conos de steak tartar de chuletón y gel de yema de huevo	      	14€
Aliñado al estilo Vida Mona.		
Mochis de patata con cremoso de boletus y setas de temporada		16€
Cubierto con una crujiente teja de parmesano.		
Arroz verde meloso con sepia, vieiras y salicornia	    	24€
Hecho con 3 tipos de fumet: de pescado, de gambas y de acelgas.		
Corvina asada con puré de apionabo y miso	   	21€
Acompañada de bimi y salsa al vino blanco con perlas de tapioca.		
Pulpo a la parrilla y trinxat de col y patata	 	23€
Con la auténtica salsa café de París.		
Terrina de rabo de ternera y puré de topinambur		24€
Con cebollas caramelizadas y reducción de vino tinto.		
Lomo bajo de vaca frisona con mini verduras (400 grs.)	   	28€
En demiglace de cebolla y cereza.		
Wagyu-sando con salsa demiclance de jamón ibérico	   	38€
Wagyu A5 con origen japonés de Miyazaki al estilo sando (en pan de brioche).		

Postres

Panna cotta de leche de coco 	7€
Con mango, maracuyá y pistacho.	
Flan de 3 leches con helado de vainilla    	8€
Flan clásico reversionado y cuajado al vapor.	
Coulant de avellana con cookie dough casero y helado de mascarpone    	9€
Hecho al momento, requiere una espera de 15 minutos.	

Menú Vibra










7 platos
para sentirlo todo

Una experiencia sensorial de siete pasos diseñada para sorprenderte.

Cada plato es un viaje: sabores atrevidos, texturas inesperadas y combinaciones que vibran con la esencia de nuestra cocina.

Déjate llevar por una secuencia cuidadosamente pensada para despertar tus sentidos.

46€

-  Gluten
-  Huevos
-  Lacteos
-  Apio
-  Cacahuetes
-  Mostaza
-  Soja
-  Sésamo
-  Frutos secos
-  Pescado
-  Crustaceos
-  Molúscos
-  Sulfitos

Vinos Blancos



Alcorta Atrevido	6€ / 26€
D.O. Rueda Verdejo	
Leira Pondal	/ 32€
D.O. Rías Baixa Albariño	
Reyneke Organic	/ 32€
D.O. Stellenbosch (Sudáfrica) Chenin Blanc	
Villa Antinori	/ 34€
D.O. Toscana (Italia) Trebbiano	
Finca Viladellops XXX	/ 36€
D.O. Penedès Xarel·lo	
Valdaya Singular	/ 36€
D.O. Ribera del Duero Albillo Mayor	
Famille Vincent Mâcon-Villages	/ 42€
A.O.C. Bourgogne (Francia) Chardonnay	

Champagnes & Prosecco



Pizzolato Valdobbiadene Prosecco Superiore	/ 36€
Prosecco Glera	
Mumm	/ 60€
A.O.C. Champagne Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot noir	
Mumm “Rosé”	/ 68€
A.O.C. Champagne Chardonnay, Pinot noir y Pinot Meunier	
Perrier-Jouët Grand Brut	/ 74€
A.O.C. Champagne Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot noir	

 Todos los vinos pueden contener dióxido de azufre y sulfitos

Vinos Tintos



Tarsus roble	7€ / 26€
D.O. Ribera del Duero Tinta Fina	
Mineral del Montsant	8€ / 28€
D.O. Montsant Cariñena y Garnatxa negra	
Azpilicueta Instinto	/ 32€
D.O.Ca. Rioja Tempranillo	
Clos du Mont-Olivet Côtes-du-Rhône	/ 34€
A.O.C. Rhone (Francia) Syrah y Grenache	
Les Brugueres	/ 38€
D.O.Q. Priorat Garnatxa y Syrah	
Zuccardi Q	/ 38€
D.O. Mendoza (Argentina) Malbec	
Gillard Langhe Nebbiolo	/ 46€
D.O. Piemonte (Italia) Nebbiolo	

Vinos Rosados



Château Sainte Marguerite Symphonie	/ 36€
A.O.C. Côtes de Provence (Francia) Cinsault, Grenache noir y Rolle	

Cavas



Terrer de la Creu	7€ / 26€
D.O. Cava Macabeu, Xarel·lo y Parellada	
Llopart Brut Rosé Reserva	/ 38€
D.O. Corpinnat Monastrell, Garnatxa y Pinot noir	
Recaredo Terrers	/ 46€
D.O. Corpinnat Xarel·lo, Macabeu y Monastrell	



Todos los vinos pueden contener dióxido de azufre y sulfitos