

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 demiclace de jamón ibérico | | 38€ |
| Wagyu A5 con origen japonés de Miyazaki al estilo sando (en pan de brioche). | | |



Gluten



Huevos



Lacteos



Apio



Cacahuete



Mostaza



Soja



Sésamo



Frutos secos



Pescado



Crustaceos



Molúscos



Sulfitos

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

D.O. Rueda | Verdejo

6€ / 26€

Leira Pondal

D.O. Rías Baixa | Albariño

/ 32€

Reyneke Organic

D.O. Stellenbosch (Sudáfrica) | Chenin Blanc

/ 32€

Villa Antinori

D.O. Toscana (Italia) | Trebbiano

/ 34€

Finca Viladellops XXX

D.O. Penedès | Xarel·lo

/ 36€

Valdaya Singular

D.O. Ribera del Duero | Albillo Mayor

/ 36€

Famille Vincent Mâcon-Villages

A.O.C. Bourgogne (Francia) | Chardonnay

/ 42€

Champagnes & Prosecco



Pizzolato Valdobbiadene Prosecco Superiore

Prosecco | Glera

/ 36€

Mumm

A.O.C. Champagne | Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot noir

/ 60€

Mumm “Rosé”

A.O.C. Champagne | Chardonnay, Pinot noir y Pinot Meunier

/ 68€

Perrier-Jouët Grand Brut

A.O.C. Champagne | Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot noir

/ 74€



Todos los vinos pueden contener dioxido 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 | |
| Gillardi 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 | |
| Llopert 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 dioxido de azufre y sulfitos