



NUESTRA COCINA

Proponemos una carta de cocina Catalana y Mediterránea, fresca de temporada, informal, para compartir, picar y degustar.

PARA PICAR

- Coca de pan tostado con tomate y aceite de oliva virgen extra ... 4,50
- Anchoas saladas de l'Escala con aceite y pimienta (1 pieza) ... 3,30
- Jamón Ibérico de bellota D.O. Jabugo ... 19,50 ½ ración ... 12,00
- Coca tostada con panceta ibérica y trufa negra Melanosporum (1 pieza) ... 9,50
- Nuestro pulpo a la gallega, pimentón picante y kimchi ... 12,00
- Alcachofas del Prat fritas con parmesano y romesco... 13,00 ½ ración ... 7,50
- Croquetas de asado hechas en casa (1 pieza) ... 2,50
- Patatas bravas un toque picante by Informal ... 8,50 ½ ración ... 5,00
- Lenguadito frito (2 filetes), salsa griviche, kimchi y hierbas frescas ... 16,50 *Picasso*

PARA EMPEZAR

- * Ensalada de verduritas y frutas de temporada, queso fresco, eneldo y vinagreta de miel y mostaza ... 14,50
- Carpaccio de vieiras, tomate, aguacate y salicornia ... 13,50
- Alcachofas al vapor, bulgur, apio nabo, vinagreta de naranja y trufa negra... 14,50
- Terrina de foie gras de pato, brioche, manzana, cebolla caramelizada y moscatel ... 19,50 ½ ración ... 11,50
- Ensalada de perdiz roja en escabeche, mini verduritas y quinoa ... 16,50
- Coca de roast beef de ternera aliñada con rúcula, parmesano y aceite de trufa ... 14,50 ½ ración ... 8,50

TENTACIONES CALIENTES

- Ñoquis melosos de patata, salsa de mantequilla y trufa negra Melanosporum ... 22,50
- Raviolis de pasta fresca rellenos de carbonara trufada, parmesano y jugo de calabaza ... 18,50

Canelones de pollo de payés, jugo de asado y bechamel de castaña y trufa negra ... 18,50 ½ ración ... 11,00

Con trufa adicional ... 27,50 ½ ración ... 15,50

* Plato solidario: los beneficios de este plato van destinados a la Fundació Roure de Ciutat Vella

ARROCES

- Arroz cremoso de parmesano, trufa negra y col kale ... 22,50
Arroz seco de sepionetas, calamar, alcachofas y ajos tiernos ... 22,50
Arroz seco de salchichas, butifarra negra, calabaza y romero ... 17,00

DEL PRADO A LA MESA

- Tartar de filete de ternera 100% ecológica a nuestra manera con huevo frito ... 22,50 ½ ración ... 14,00
Filete de ternera 100% ecológica a la brasa con verduritas de temporada ... 25,50 ½ ración ... 15,50
Butifarra de vaca vieja hecha en casa con judías. ... 21,50 *Picasso*
Pichón de Araiz rustido con su jugo, tostadas con paté de foie y amaranto ~sagnant y deshuesado~ ... 24,50
Rib eye a la brasa de carbón, patata hasselback, hierbas y chutney de tomate ... 25,50

Chateaubriand de ternera 100% ecológica a la brasa con salsa Bearnesa (500 gr mínimo 2 personas) ... 31,50 p/p

DELICIAS DEL MAR

El pescado y marisco puede variar según mercado

- Ostra Guillaardeau al natural (1 pieza) ... 4,90
Erizo de mar, yema de huevo y trufa negra (1 pieza) ... 5,50 *Picasso*
Gambas medianas de Palamós a la brasa (150 gr) ... s/m
Bogavante a la brasa, panceta melosa, parmentier ahumada y ajo rustido ... 22,50 ½ ración ... 13,00 *Picasso*
Pescado del día a la brasa de carbón con aceite de oliva virgen extra y verduritas ... 28,50
Lomo de pescado del día a la vasca con aceite de ajos, guindilla, patata y pimientos del Piquillo ... 28,50
Rodaballo rustido, bogavante, jugo de cabezas y ñoquis melosos de patata ... 29,50

Picasso - Plato homenaje a Picasso -

Pan 2,50€

Parking Gratuito

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro equipo.

Tenemos a su disposición toda la información de los platos que ofrecemos.

Consulte nuestros menús especiales para grupos

Las medias raciones equivalen a un 60% de las raciones enteras