

Compartir es vivir, *¿te apuntas?*

Nuestro combo del mar con gamba de cristal crujiente, coquinas salteadas con un toque de ajo y perejil y chipirones a la andaluza.

Acompáñalo con alioli de lima. | **13,90€**

CAT. El nostre combo de la mar amb gamba de cristall cruixent, tellerines saltades amb un toc d'all i julivert i calamarsos a l'andalusa. Acompanya-ho amb allioli de llima. | **EN. Our surf combo with crispy white glass shrimp, wedge clams sautéed with garlic and parsley, and fried baby cuttlefish. Enjoy it with lime aioli.** | **FR.** Notre menu de la mer avec crevettes blanches croustillantes, tellines sautées à l'ail et au persil, et calamars à l'andalouse. À déguster avec notre aioli au citron vert.

Nuestro combo de la tierra con sticks de berenjena crujiente y salsa de miel de caña, torreznos de Soria con mayonesa de pimentón y nuestras deliciosas patatas bravas con salsa de curry. | **13,90€**

CAT. El nostre combo de la terra amb sticks d'albergínia cruixent i salsa de mel de canya, rostes de Sòria amb maionesa de pebre roig i les nostres delicioses patates braves amb salsa de curri. | **EN. Our surf combo with crispy aubergine sticks and molasses sauce, Soria pork cracklings with paprika mayonnaise, and our delicious patatas bravas with curry sauce.** | **FR.** Notre menu de la terre avec bâtonnets d'aubergine crouillante et sauce au miel de canne à sucre, torreznos (poitrine de porc grillée) de Soria et mayonnaise paprika, et nos savoureuses patatas bravas sauce curry.

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate y AOVE. | **21,90€**

CAT. Pernil ibèric amb pa de cristall, tomàquet i AOVE. | **EN. Jamón ibérico with thin crispy bread, tomato and EVOO.** | **FR.** Jambon ibérique avec son pain de cristal, tomates et huile d'olive vierge extra.

Croquetas caseras (6 unidades): meloso de ternera y foie (2 uds.), pato con trompetas de la muerte (2 uds.), y pulpo con torreznos(2 uds.) | **14,90€**

CAT. Croquetes casolanes (6 unitats): melós de vedella i foie (2 u.), ànec amb trompetes de la mort (2 u.) i pop amb rostes(2 u.). | **EN. Homemade croquettes (6 pieces): beef cheek and foie gras (2 pcs), duck with horn of plenty mushrooms (2 pcs), and octopus with pork cracklings (2 pcs).** | **FR.** Croquettes maison (6 pièces): ragoût de veau et foie (2 pièces), canard aux trompettes de la mort (2 pièces), et poulpe aux torreznos (2 pièces).

Mejillones con salsa de curry verde. | **11,90€**

CAT. Musclos amb salsa de curri verd. | **EN. Mussels with green curry sauce.** | **FR.** Moules sauce curry vert

Para seguir compartiendo...

¿o no?

Ensalada de burrata con tomates cherrys confitados al romero, piñones, rúcula y helado de albahaca. | 13,90€ 🍴🍴🍴

CAT. Amanida de burrata amb tomàquets cherrys confitats al romaní, pinyons, ruca i gelat d'alfàbrega. | **EN. Burrata salad with rosemary cherry tomato confit, pine nuts, rocket and basil ice cream.** | FR. Salade de burrata, tomates cerises confites au romarin, pignons, roquette et glace au basilic.

Tartar de atún BALFEGÓ con daditos de mango, jengibre, sésamo y salsa Tare. | 21,90€ 🍴🍴🍴🍴

CAT. Tàrtar de tonyina BALFEGÓ amb daditos de mango, gingebre, sèsam i salsa Tare. | **EN. BALFEGÓ tuna tartare with diced mango, ginger, sesame and tare sauce.** | FR. Tartare de thon BALFEGÓ, dés de mangue, gingembre, sésame et sauce Tare.

Alcachofas confitadas con velo de panceta y salsa romesco. (2 uds). | 13,90€ 🍴🍴

CAT. Carxofes confitades amb vel de cansalada viada i salsa romesco. (2 uds). | **EN. Artichoke confit with fine slices of pancetta and romesco sauce.** (2 pcs). | FR. Artichauts confits, fine tranche de lard, sauce romesco. (2 pièces).

Calamarcitos lacados con picada de ajo y perejil. | 14,90€ 🍴🍴🍴🍴🍴

CAT. Calamarsets lacats amb picada d'all i julivert. | **EN. Baby squid topped with garlic and parsley.** | FR. Petits calamars laqués et concassé d'ail et persil.

Huevos rotos camperos con bogavante, setas shitake y chips de boniato. | 19,90€ 🍴🍴🍴🍴

CAT. Ous trencats camperols amb llamàntol, bolets shitake i xips de moniato. | **EN. Smashed-up fried free range eggs with lobster, shiitake mushrooms and sweet potato crisps.** | FR. Œufs au plat de la ferme, homard, champignons shiitakes et chips de patate douce.

Pappardelle al frutti di mare. | 15,90€ 🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴

Steak tartar con encurtidos y chips de yuca. | 21,90€ 🍴🍴🍴🍴

CAT. Steak tàrtar amb adobats i xips de iuca. | **EN. Steak tartare with pickles and cassava crisps.** | FR. Steak tartare, cornichons et chips de manioc.

El plato fuerte

Solomillo de ternera con demi-glacé de carne y Foie Poêlée. | 22,90€ 🍴

CAT. Rellom de vedella amb demi-glacé de carn i Foie Poêlée. | EN. **Beef tenderloin with demi-glace sauce and foie gras poêlé.** | FR. Filet de bœuf, demi-glace à la viande et au foie poêlé.

Paletilla de cabrito a baja temperatura con patata baby. | 21,90€ 🍴

CAT. Espatlla de cabrit a baixa temperatura amb patata baby. | EN. **Slow-roasted leg of goat with baby potatoes.** | FR. Épaule de cabri cuite à basse température et mini pommes de terre.

Burguer con carne de buey, queso Taleggio, canónigos, y mayonesa de chili dulce. | 14,90€ 🍴🌱🥗🥕🥑🍷

CAT. Burguer amb carn de bou, formatge Taleggio, canonges, i maionesa de xili dolç. | EN. **Beef burger with Taleggio cheese, lamb's lettuce and sweet chilli mayonnaise.** | FR. Hamburger à la viande de bœuf, fromage Taleggio, mâche et mayonnaise au piment doux.

Magret de pato madurado con crema de Tupinambo y crujiente de yuca. | 16,90€ 🍴🌱🥗

CAT. Magret d'ànec madurat amb crema de Tupinambo i cruixent de iuca. | EN. **Dry-aged duck breast with Jerusalem artichoke cream and crispy cassava.** | FR. Magret de canard maturé, velouté de topinambour et croustillant de manioc.

Meloso de rabo de toro con puré de calabaza y espárragos crujientes. | 17,90€ 🍴🌱🥗

CAT. Melós de cua de toro amb puré de carabassa i espàrrecs cruixents. | EN. **Oxtail stew with pumpkin purée and crispy asparagus.** | FR. Queue de taureau désossée, purée de potiron et asperges croustillantes.

Tataki de atún BOLFEGÓ con alga wakame, edamames y compota de manzana verde. | 22,90€ 🍴🌱🥗🥕🥑🍷

CAT. Tataki de tonyina BOLFEGÓ amb alga wakame, edamames i compota de poma verda. | EN. **BOLFEGÓ tuna tataki with wakame seaweed, edamame and green apple sauce.** | FR. Tataki de thon BOLFEGÓ, algue wakamé, edamame et compote de pommes vertes.

Lomo de Lubina en salsa Beurre Blanc con nido de hinojo. | 17,50€ 🍴🌱🥗

CAT. Llom de Llobarro en salsa Beurre Blanc amb niu de fonoll. | EN. **Sea bass fillet in Beurre Blanc sauce with fennel nest.** | FR. Filet de bar, sauce beurre blanc et fenouil.

Pulpo a la brasa con parmentier de boniato cítrico y mayonesa de pimentón picante. | 20,90€ 🍴🌱🥗🥕🥑🍷

CAT. Pop a la brasa amb parmentier de moniato cítric i maionesa de pebre roig picant. | EN. **Chargrilled octopus with citrus sweet potato mash and spiky paprika mayonnaise.** | FR. Poulpe grillé, parmentier de patates douces aux notes d'agrumes et mayonnaise au paprika fort.

Parrillada de pescado y marisco (mínimo 2 personas) | 29,90€ 🍴🌱🥗🥕🥑🍷

Cigalas, langostinos, caracoles de mar, almejas, mejillones, calamares, lubina y ½ bogavante con Romesco y "all i oli". CAT. Graellada de peix i marisc (mín. 2 pax). Escamarlans, llagostins, caragols de mar, cloïsses, musclos, calamars, llobarro i ½ llamàntol; amb romesco i all i oli. | EN. **Mixed fish and seafood grill (min. 2 pax). Langoustines, prawns, sea snails, clams, mussels, squid, sea bass and ½ lobster with romesco and aioli sauces.** | FR. Grillade de poissons et fruits de mer (min. 2 pax). Langoustines, crevettes, escargots de mer, amandes, moules, calamars, bar et ½ homard avec romesco et aioli.

Arroz marinero al estilo Casablanca - Cristal | 15,90€ 🍴🌱🥗🥕🥑🍷

CAT. Arròs mariner a l'estil Casablanca - Cristal. | EN. **Casablanca Cristal seafood rice.** | FR. Riz aux fruits de mer façon Casablanca - Cristal.

Te mereces un gran final...

Capricho de mousse de maracuyá con nueces caramelizadas, gelatina de maracuyá y crumble de galleta. | **6,90€** 🌱🌱🌱🌱

CAT. Capritx de mousse de maracujà amb nous caramel·litzades, gelatina de maracujà i crumble de galeta. | **EN. Passion fruit mousse delight with caramelised walnuts, passion fruit jelly and biscuit crumble.** | FR. Caprice de mousse au fruit de la passion, noix caramélisées, gelée de fruit de la passion et crumble de biscuits.

Piña con crema quemada y helado de coco. | **6,50€** 🌱🌱🌱

CAT. Pinya amb crema cremada i gelat de coco. | **EN. Pineapple with crème brûlée and coconut ice cream.** | FR. Ananas, crème brûlée et glace à la noix de coco.

Cheesecake de pistacho con helado de frambuesa. | **6,90€** 🌱🌱🌱🌱

CAT. Cheesecake de festuc amb gelat de gerds. | **EN. Pistachio cheesecake with raspberry ice cream.** | FR. Cheesecake à la pistache et glace à la framboise.

Torrija caramelizada con infusión de leche merengada, helado de canela y arena de cacao. | **6,90€** 🌱🌱🌱

CAT. Torradeta de Santa Teresa amb infusió de llet merengada, gelat de canyella i sorra de cacao. | **EN. Caramelised French toast with leche merengada (meringue milk) infusion, cinnamon ice cream and chocolate soil.** | FR. Pain perdu caramélisé, infusion de lait meringué, glace à la cannelle et émietté sablé au cacao.

Texturas de chocolate con Oblea crujiente (bizcocho de cacao, mousse de chocolate, quenelle de chocolate blanco y crema de Nocciola blanca). | **7,50€** 🌱🌱🌱🌱

CAT. Textures de xocolata amb Oblia cruixent | **EN. Chocolate textures with crispy wafer.** | FR. Textures de chocolat et gaufrette croustillante.

Coulant de chocolate gluten free. | **6,50€** 🌱🌱

CAT. Coulant de xocolata gluten free. | **EN. Veggie chocolate fondant.** | FR. Coulant au chocolat veggy.

Helado de la casa (2 bolas). | **4,90€** 🌱

CAT. Gelat de la casa (2 boles). | **EN. Homemade ice cream (2 scoops).** | FR. Glace maison (2 boules).

y para los peques...

Pasta del día con salsa boloñesa | **8,90€** 🌱🌱

CAT. Pasta del dia amb salsa bolonyesa | **EN. Pasta of the day with bolognese sauce.** | FR. Pâtes du jour sauce bolognaise.

Solomillo de pollo crujiente con patatas fritas caseras | **9,90€** 🌱🌱

CAT. Pollastre cruixent amb patates fregides casolanes | **EN. Crispy chicken TENDERS with homemade chips.** | FR. FILET de poulet crouillant et frites maison.