



Menú per Grups -1-

PLATETS per degustar

Mini-torradeta de la nostra russa amb piquillo caramel·litzat

Croqueta "La Perla Negra"

Les braves del Sifonet

Aletes glacejades amb toc de picant havaner i sèsam torrat

.....
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

PLAT PRINCIPAL a escollir

Gofre de pollastre cruixent, cogombret, salsa picant de piquillo i mel, i cibulet

Chilli-dog a l'estil Chicago, amb la nostra salsa de chilli picant, mostassa i ceba picada

Ou trencat amb xistorra, ceba caramel·litzada i patates de pobre

El nostre brioix de calamars, ceba caramel·litzada i allioli de la seva tinta

Daus de cansalada cruixent a baixa temperatura, amb parmentier de mostassa antiga, maionesa de coco i salsa agredolça picant

Arròs Wok de pollastre i verdures, flaires de pebre blanc i frescor de ceba tendra

POSTRES a escollir

Sandwich de xocolata extra-cruixent amb oli d'oliva i sal Maldon

La nostra Cookie amb xocolata i nous

Cremós de iogurt grec amb crumble i gerds crispy

La nostra cheesecake, feta a casa

Bola de gelat amb crumble

.....
Cafè, té o infusió

Beguda no inclosa, a escollir entre les referències del nostre celler i carta

24,75€
per persona (IVA inclòs)

**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**



Menú per Grups -2

PLATETS per degustar

Croqueta de Jabugo amb maionesa de fruits del bosc

Les braves del Sifonet

El nostre pop a la gallega, amb sofregit de ceba i pebre vermell de La Vera i oli de carbó

Timbal de mango i foie torrat amb Teriyaki i ceba cruixent

Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

PLAT PRINCIPAL a escollir

Arròs Wok de calamarcets i verduretes confitades, Mirin i oli de coriandre

Ou trencat amb foie, bolets confitats i patates de pobre

Caneló cruixent de brandada de bacallà i all escalivat, salsa de piquillo i porro perlat

Tataki de tonyina amb pinya osmotitzada i vinagreta de Wasabi

El nostre steak tartar picat a ma

Pollastre Teriyaki amb espinacs, pinya, verduretes confitades i bola d'arròs

POSTRES a escollir

Sandwich de xocolata extra-cruixent amb oli d'oliva i sal Maldon

La nostra Cookie amb xocolata i nous

Cremós de iogurt grec amb crumble i gerds crispy

La nostra cheesecake, feta a casa

Bola de gelat amb crumble

Cafè, té o infusió

29,75€

per persona (IVA inclòs)

Beguda no
inclosa, a escollir
entre les
referències del
nostre celler i
carta

**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**



Menú per Celiacs

PLATETS per degustar

Vertical d'albergínia amb humus i mel de canya
Timbal de mango i foie torrat amb Teriyaki i ceba cruixent

Pa especial sense gluten amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

PLAT PRINCIPAL a escollir

Arròs Wok de pollastre i verdures, flaires de pebre blanc i frescor de ceba tendra

Ou trencat amb xistorra, ceba caramel·litzada i patates de pobre

Daus de cansalada cruixent a baixa temperatura, amb parmentier de mostassa antiga, maionesa de coco i salsa agredolça picant

Cucurutxo de calamarcets de costa a la malaguenya amb maionesa de Wasabi

POSTRES a escollir

La nostra cheesecake, feta a casa

Cremós de iogurt grec amb nous i gerds crispy

Bola de gelat

Cafè, té o infusió

Beguda no inclosa, a escollir entre les referències del nostre celler i carta

29,75€
per persona (IVA inclòs)

**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**