

VINS&TAST

M I S C E L . L A N I A

G A S T R O N O M I C A

- *Tomàquet "Cor de Bou" amb ventresca de tonyina i encurtits 9,95€
- *Caneló d'alvocat i Tonyina vermella "yellow finn", maionesa de soja 12,95€
- *Coca de vidre amb Sardina Fumada, tomàquet sec i oli de picada 12,50€
 - *Tartar de Tomàquet i Burrata Trufada. 12,65€
- *Musclo Boixot "D.O Saint Michelle "Baff de llaurer i pebre negre 8,95€
- *Puntes Blanques de Navarra, papada ibèrica i maionesa calenta 15,95€
 - *Coca de vidre amb Foie Fresc 13,95€
- *Timbal d'escalivada tèbia, formatge de cabra i virutes de pernil d'aglà 9,95€
 - *Coca de vidre amb sobrassada de porc negre i fals caviar de mel 8,95€
- *Xips d'albergínia, mel de sucre de canya i virutes de formatge de cabra 8,25€
 - *Patates Braves amb all i oli escalivat i romesco picant 7,55€
 - *Trilogia d'Humus (remolatxa, carbassa i pèsol) 8,95€
- *Un somriure a Canarias! "Papas arrugás" amb Mojos -degustació de Majorero 10,50€
 - *Duet d'anxoves de Roses, mató d'ametlla ,mel de xiprer i pinyons 11,95€
 - *Llenties caviar estofades amb escamarlans. 12,50€
 - *Camembert al Forn, amb Mel i Romani 12,50€
- *Carpaccio de carbassó Lluna ,vinagreta de pastanaga, alvocat, parmesà i pinyons 9,85€
 - *Pernil d'espallta Pur Glà, tall a gabinet! 1/2 Ració: 21,50 Ració: 35,50€
- *Ous Estrellats amb sobrassada de porc negre eco i crema de formatge de Maó 9,95€
- *Ostres especials Amelie Fine Claire n°2 al Natural- Duet: 9€. Quatre: 16,95€
 - *4 Ostres Amelie Fine Claire amb suquet de Peix 19,50€
- *Croquetes de Peix sec de Formentera, alga nori i maionesa de wasabi 11,95€
 - *Croquetes de Cua de Bou, suc del seu Rostit 11,50€
- *Quinoa vermella Real al vapor, salmó a baixa temperatura, ceps 14,95€
 - *Calaix de Calamars amb maionesa de la seva tinta 12,50€
 - *Carrabiners a l'allet amb un mos de pa de C'al Mosso. 29,85€
- *Daus de Bacallà ,fil de romesco de carquinyolis i emulsió de pil-pil 15,85€
 - *Morro de Bacallà al vapor de Bambú ,kimchi i pa fregit. 16,95€
 - *Sashimi tebi de bacallà, pil-pil ,tomàquet i ceba tendra 17,50€
 - *Xipirons amb ceba confitada i vi de verema tardia 16,95€
 - *Calamarcets farcits amb figues i carn de perol 13,95€
 - *Shabu-shabu de salmó salvatge d'Alaska 18,95€
 - *Pop a la Gallega de Llotja 18,50€
 - *Tentacle de Pop fumat ,parmentier de cachelos 25,50€
 - *Tartar de salmó salar, a l'vocat ,confitures i wasabi 15,95€
 - *Tartar de tonyina vermella, crema de mostassa 17,75€
 - *Coktail Pisco Sour! Ceviche de Peix Llimona 19,85€
 - *Risotto de ceps ,magret d'anec curat 12,95€
- *Arrós del Delta amb sepionets i carxofes (min 2 pax) 14,50€ per ració
 - *Llamines de Txuletó -tartufata 9,85€
 - *Costella d'Ibèric a baixa temperatura 15,95€
 - *Llom Alt de vedella eco Platinum 24,50€
 - *Cua de Bou Estofada (Rabo de Toro) 15,95€
 - *Tataki de Bou ,foie I xips de moniato 19,95€
 - *Cuixa de Garrí Lletó cruixent Iberic "Quercus" 26,95€
 - *Tartar de Filet Mignon de vedella eco especial 17,95€
 - *Tomahawk (Cebón Irlandés) 1,150grs 49,85€
- Coca de Vidre amb tomàquet i Aove. 3,55€
- Focaccia d'olives de kalamata per CEL.LIACS by Triticum 3,65€

***Avis a les persones amb AL.LERGIES o INTOLERANCIES!**

Aquest establiment té a disposició del seus clients informació dels plats que ofereix



HORARI ESTABLIMENT

DILLUNS : DE 20,00 H A 24,00 H

DIMARTS: DE 13,00 H A 16,00 H. I. 20,00 H. A 24,00 H

DIMECRES: DE 13,00 H A 16,00 H. I. 20,00H A 24,00 H


DIJOUS: DE 13,00 H A 16,00 H. I 20,00 H A 24,00 H

DIVENDRES:DE 13,00 H A 16,00 H I 20,00 H. A 24,00 H

DISSABTE: DE 13,00 H A 16,00 H I 20,00 H A 24,00 H

DIUMENGE: DE 13,00 H A 16,00 H

Informació i Reserves:

 Whats 672.038.260.

Fixe: 935 000 907. E-mail vinsandtast@gmail.com
www.vinsandtast.com

