

# LOUNGE BAR



¿Le apetece tomar una copa? Con nuestra exclusiva selección de vinos y licores, que podrá complementar con una gran variedad de tapas inspiradas en la cocina catalana, solo tendrá que pensar en relajarse y disfrutar.

## TAPAS

<b>PAN DE COCA</b> tostado, con tomate y aceite de oliva virgen extra	<b>4,50 €</b>
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (80 G)</b>	<b>24,50 €</b>
<b>LOMITO IBÉRICO (80 G)</b> D.O. Dehesa de Extremadura	<b>16,50 €</b>
<b>ANCHOAS DE L'ESCALA EL XILLU</b> con aceitunas rellenas de anchoa	<b>13,50 €</b>
<b>QUESO FERMÍÓ</b> con pan carasau	<b>12,50 €</b>
<b>TERRINA DE MICUIT DE FOIE</b> con manzana, piñones y aceite de canela	<b>16,50 €</b>

## SELECCIÓN DEL CHEF

<b>ENSALADA DE TOMATE</b> con queso tierno de oveja y anchoas	<b>12,50 €</b>
<b>MINIBOL DE ENSALADA VERDE</b> con cogollos, tomate confitado, cebolla tierna, rabanillos y verduras encurtidas	<b>6,00 €</b>
<b>TARTAR DE ATÚN</b> con kimchi de col y manzana verde	<b>17,50 €</b>
<b>TATAKI DE VENTRESCA DE SALMÓN</b> con crema de queso, encurtidos y hojas anisadas	<b>15,50 €</b>
<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</b>	<b>9,50 €</b>
<b>CANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA</b> con crema de queso y aceite de albahaca	<b>10,50 €</b>
<b>MUSLOS DE CODORNIZ</b> lacados con soja y miel de PGA	<b>14,50 €</b>

## SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

<b>SÁNDWICH DE JAMÓN IBÉRICO</b> con queso Tou dels Til·lers y trufa	<b>12,00 €</b>
<b>SÁNDWICH VEGETAL</b> con espinacas, pasas, piñones y queso de cabra	<b>10,00 €</b>
<b>HAMBURGUESA DE TERNERA DE GIRONA</b> con beicon, cebolla confitada, queso edam, lechuga y tomate	<b>18,50 €</b>
<b>PEPITO DE SOLOMILLO DE VACA</b> con pimientos verdes fritos y cebolla confitada	<b>15,50 €</b>

## DONBURI BOWLS

<b>DONBURI DE TOFU</b> Arroz, bulbo de hinojo, rúcula y tomates cherry. Salsa pesto y anacardos	<b>16,50 €</b>
<b>DONBURI DE HUMMUS DE REMOLACHA</b> Arroz, remolacha, bulbo de hinojo, cebolla tierna y endivia. Vinagreta con comino y sésamo tostado	<b>15,50 €</b>
<b>DONBURI DE ATÚN</b> Arroz, atún marinado, tomates cherry asados, cebolla en escalivada, escarola, cebolla tierna y aceitunas negras. Salsa xató y avellanas tostadas	<b>19,50 €</b>
<b>DONBURI DE CEVICHE</b> Arroz, corvina marinada, maíz, cebolla roja, pimientos y cebolla tierna. Leche de tigre de kumquat	<b>19,50 €</b>
<b>DONBURI DE POLLO</b> Arroz, pechuga de pollo a la brasa, judía verde, zanahoria, aguacate, mango, rúcula y alfalfa. Salsa de aceitunas negras y piñones tostados	<b>16,50 €</b>

## SÁNDWICHES INFANTILES

<b>MINI DE PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA</b>	<b>10,00 €</b>
<b>MINI DE FUET</b>	<b>8,00 €</b>
<b>MIXTO DE JAMÓN YORK Y QUESO</b>	<b>8,00 €</b>
<b>MINI DE POLLO A LA BRASA</b> lechuga y tomate	<b>8,00 €</b>

## POSTRES

<b>PAN CON CHOCOLATE</b> con helado de aceite de oliva y sal	<b>6,50 €</b>
<b>GOFRE DE CARROT CAKE</b> con cremoso de queso y naranja amarga	<b>6,50 €</b>
<b>BOMBÓN DE PRALINÉ SUAVE</b> Praliné de avellanas con vainilla	<b>6,50 €</b>
<b>BAKLAVA LEMON PIE</b> con crema de limón y merengue de hierbaluisa	<b>6,50 €</b>
<b>HELADOS Y SORBETES</b> Helados: Chocolate   Vainilla   Vainilla con cookies   Coco Sorbetes: Limón   Frambuesa   Fresa   Fruta de la pasión   Mango	<b>6,50 €</b>

*Si necesita más información sobre los alérgenos de la carta, póngase en contacto con un miembro del equipo. IVA incluido*