



TAPAS FRÍAS

- BOQUERONES EN VINAGRE de Salazones Gregori,
aceitunas, gel de limón y papas Escrivà. 9,00 €
9|
- LA RUSA:
Preparación española por excelencia, la tapa mítica de bareto; la ensaladilla de toda la vida
a la que añadimos ventresca de atún, espuma de aceituna ligera, y pan sardo crujiente!
2|4|5 1/2 ración 7,00 € ración 9,50 €
- BOCADITO DE FOIE “PASTISSET DE BONIATO”:
Nuestro pequeño homenaje a Ricard Camarena, el mejor embajador de nuestra gastronomía;
galleta casera elaborada con moscatel y canela rellena de dulce de boniato,
foie grass y un toque de sal maldon para contrarrestar.
Seguro que no está tan rica como la suya pero por intentarlo que no sea! 2un. 10,00 €
2|7|10
- TACO CÉSAR:
AVE CÉSAR! Taco de cogollo, solomillo de pollo de corral
rebozado, cereales corn flakes, nuestra salsa tártara casera, queso de cabra
y gel de limón. Deja el protocolo a un lado y cógelo con las manos 2un. 9,00 €
1|2|4|
- TACO X.:
En el nuevo Bar X de Ricard Camarena probamos este taco, nos encantó
y aquí os lo versionamos. Taco de cogollo, bacalao rebozado, mayo kimchi, mojo canario
y almendra laminada. Deja el protocolo a un lado y cógelo con las manos. 2ud/ 9,00 €
2|4|5|7|8|10|13



• TACO VEGGIE:

Hummus casero de garbanzos con pimentón de la Vera, sésamo tostado, pepinillo, yogur, anacardos, arándanos y semillas de chía.

2ud/ 7,50 €

7|12|10|

• AGUACATEAMOS?

Aguacate, creme fraiche, cilantro, menta, pepino, miel, lima y bacon.

Explosión, fresca y algo diferente

12,00 €

7|

• LA BURRATA con focaccia italiana:

Desde Italia, Burrata de Búfala, aceite de hierbas, berenjena a la llama, cherrys confitados y sorbete de albahaca.

14,00 €

2|7|10

• ESPÁRRAGOS COJONUDOS:

Homenaje al restaurante Vivanda y a su chef Jordi Vilà, también rescatada de nuestra primera carta, una tapa fresca, divertida y atrevida.

Espárragos blancos, mascarpone, naranja amarga, frambuesa, arándanos frescos y almendra laminada. TOP!

7,00€

7|10

• TARTAR DE SALMÓN CON HELADO DE WASABI Y PAN DE CRISTAL:

Salmón marinado con soja y sésamo, con una base de aguacate fresco con lima y coronado con una bolita de helado de wasabi, móntatelo encima de una crujiente tosta de pan de cristal y a disfrutar! fresco, picantito y adictivo!

18,00 €

2|5|12|13

• STEAK TARTAR CON HELADO DE MOSTAZA Y YEMA DE HUEVO:

Sobran las palabras.

20,00 €

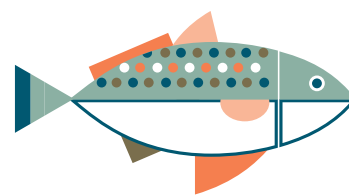
4|5|12|13|9

• COCA DE ACEITE!:

Una masa de coca casera con sabor a mediterráneo.

Queso feta griego marinado con hierbas, berenjena a la llama, vinagreta de yogur, aceitunas kalamata, limón, comino, eneldo, mermelada de higos y almendra laminada

8,00 €



•ENSALADA DE TOMATE CON SALAZONES:

Tomate de la huerta valenciana, queso fresco, mojama, ventresca de atún y capellán a la llama. La terreta en estado puro

13,00 €

5|7

TAPAS CALIENTES

•BRAVAS CON STICKS DE BONIATO:

Salsa brava casera, allioli suave y almendra laminada

10,00 €

10|

•CROQUETAS:

La receta de Juanito.

Jamón 2,50 €/ud

2|4|7

Carrillera 3,00 €/ud

•NUESTRAS CHIPS:

Está entre los tops!

De berenjena (en verano) |2|

12,00 €

De alcachofa (en invierno) |2|

13,00 €

•POLLO TERIYAKI:

Pollo adobado al teri (brillo que le da la salsa) y yaki (método de cocción, asado) con arroz basmati, cacahuete, yogur y sésamo.

12,00 €

2|5|7|11|12|13

•CRISTALPIZZA:

Cristalpizza (pannini, pero con la masa más crujiente que hayas probado)

De mortadella italiana, crema de pistachos, mandarina y stracciatella de búfala Italia de un bocado!

13,00 €

2|7|10

•MANDA HUEVOS !!

2 Huevos estrellados con patata paja fresca, serrano y pimentón de la Vera.

Los huevos de siempre de nuestra casa, no hay más que hablar.

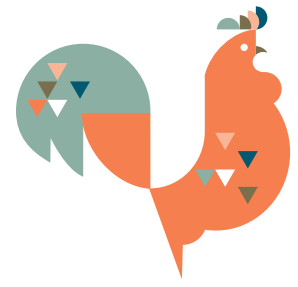
11,00 €

•BRIOCHE BURGER MARSELLA:

Déjate seducir por un brioche planchado, nuestra salsa tártara, queso de vaca, cebolla caramelizada y la burger especial de siempre

12,00 €

1|2|4|7



• FIGATELL DE SEPIA:

Tributo a Miquel Ruiz. Para nosotros un referente y una familia de la que hemos aprendido mucho. GRÀCIES!

De la lonja de Gandia obtenemos la sepia "bruta", la limpiamos y trituramos, la cocinamos a modo de hamburguesa a la plancha, la aderezamos con aceite de ajo y perejil, mayonesa y cacahuete.

13,50 €

2|4|5|7|11

ENTREPANES

• BIKINI TRUFADO:

En la ciudad de Barcelona llaman bikini a los sándwiches mixtos planchados. Nosotros le añadimos cebolla caramelizada y una crema de trufa y setas para aportarle sabor y aroma

Bon profit!

8,00 €

2|7

• BIKINI FRIDA KAHLO:

Carnita de pollo desmigado, fríjoles, mayo kimchi, lima, aguacate y cayena molida.

Un bikini diferente, atrevido y que te transporta a México!

9,00 €

2|4

• BAO CALAMARDO:

Nos lo habéis pedido a gritos y aquí lo traemos de nuevo!

Bocata de calamares versión Al Punto.

Pan bao frito, mayonesa de lima, salsa mery y calamarcito a la andaluza.

2 ud 11,00 €

2|4|5

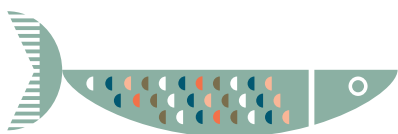
• BAO DE LA TERRETA:

La terreta de un bocado!

Figatell de hígado con mayonesa de mostaza, cebolla caramelizada y pan bao.

2 ud 11,00 €

2|4|9



• BAO CDMX:

Ha vuelto!

Pan bao frito estilo mexicano, relleno de secreto ibérico, guacamole, cilantro, cebolla morada y salsa chili.

Una auténtica locura!!

2|

2 ud 12,00 €



POSTRES

• MILHOJAS:

Galleta hojaldrada, nutella y mascarpone con helado de yogur. Sin palabras

2|4|7|10

7,00 €

• TORRIJA:

Más retro no puede ser! Torrija caramelizada con helado de canela!

2|4|7|10

8,50 €

• BROWNIE:

No puede haber un postre que no sea de chocolate.

El brownie más tradicional con un toque de cacahuete y helado de caramelo salado.

Toda una explosión en boca.

2|4|7|10|11

7,00 €

• EL TIRAMISÚ DE CREMAET:

Don Giovanni tiene la culpa. Nuestro jefe de cocina

hace uno de los mejores tiramisú que hemos probado. ¿Te apuntas?

2|4|7

7,50 €

• LIME PIE:

Si eres de postres frescos, no te lo puedes perder.

Flan de limón, crema de lima, merengue flambeado, crumble de galletas y sorbete de lima ácido y cítrico.

2|4|7

6,00 €