

MAS D'EN BRUNO

Para PICAR

JAMÓN IBÉRICO MONTARAZ “DON RAMÓN” cortado a mano
34

MESA DE EMBUTIDOS TRADICIONALES de la Vilella Baixa
22

ANCHOA “000” PRIMAVERA DEL CANTÁBRICO
u. 4

MESA DE QUESOS CATALANES ARTESANOS, mermeladas caseras variadas y
frutos secos
26

PAN DE CRISTAL TOSTADO con tomate y AOVE D.O.P. Siurana
6

CROQUETAS DE SETAS Y TRUFA
u. 3

TORTILLA ABIERTA de sobrasada de "Cal Centro", miel del Priorat, avellanas y
emulsión de cebollino
18

TORTILLA ABIERTA de tomates semi-secos, emulsión de hierbas frescas y queso
parmesano
18

MINI BRIOCHE DE COSTILLA DE CERDO DEL PRIORADO, relish de pepinos y
cebolla confitada
24

MINI BRIOCHE DE RAGÚ VEGETAL, EMULSIÓN DE MOSTASA ANTIGUA Y BROTES
20

TATAKI DE SALMÓN, vinagreta de soja y jengibre, crema de aguacate y alga
wakame
25

STEAK TARTAR TRADICIONAL, yema de huevo curado y emulsión de mostaza
28

CARPACCIO DE GAMBA ROJA DE TARRAGONA, vinagreta de cítricos, piñones y
manzana verde
24

CARPACCION DE PICAÑA MADURADA con piparras, y mostaza antigua
22

PARTE DULCE

MACEDONIA DE FRUTA DE TEMPORADA y fruta de la pasión
6

TEXTURAS DE CHOCOLATE, helado de chocolate y cremoso de caramelo salado
8

NUESTRA VERSIÓN DEL “LEMON PIE”
8