

LAMUCCA

PRIMEROS A COMPARTIR

JAMÓN DE BELLOTA

con "pa amb tomàquet"
iberian ham with bread and tomato

NIGIRIS DE SOCARRAT

con tartar de atún
socarrat nigiri with tuna tartare

BURRATA DE LA PUGLIA

con tomate cherry, pesto de
albahaca y pistachos garrafiados
*burrata from Puglia. With cherry tomato, basil pesto
and sugared pistachios*

STEAK TARTAR

cortado a cuchillo, hecho con pistachos, encurtidos y
yema de huevo curado
*cut with a knife steak tartare, made with
pistachios and cured egg yolk*

SEGUNDOS INDIVIDUALES

SALMÓN A LA PARRIYA

con tzatziki de hierbabuena, pepino y tahini, acompañado de
ensalada thai y hoja de bambú
*grilled salmon with mint, cucumber, and tahini sauce,
served with thai salad and bamboo leaf*

CHULETÓN DE VACA VIEJA

MADURADA 35 DÍAS

con patata baby y champiñones
*beef supreme with smashed potatoes
and mushroom*

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES

Assorted Desserts

BEBIDAS

BARRA LIBRE

Vinos | Cervezas | Refrescos

COPA DE CAVA

75€/ PERSONA

Dispone de barra libre de bebidas (cerveza, vino blanco y vino tinto y refrescos) hasta servir el postre
Para confeccionar este menú, hemos seleccionado los platos más representativos de nuestra carta. No obstante, si desea hacer algún cambio,
no dude en ponerse en contacto con nosotros; estaremos encantados de adaptarlo a sus preferencias.
Para la comodidad del grupo, recomendamos opciones vegetarianas cuando haya un mínimo de 10% del total de comensales.
De no llegar a este mínimo, recomendamos escoger platos individuales de nuestra carta.