

LA CARTA DEL PATI VERD

Entrantes

<i>Vieiras salteadas con sopa de coco y mango</i>	15,50 €
<i>Mi-cuit de pato con tostadas y compota de temporada</i>	16,50 €
<i>Ensalada César con pollo</i>	12,50 €
<i>Jamón ibérico con pan de coca y aceite virgen</i>	12,80 €
<i>Verduras salteadas al wok con sus salsas</i>	12,50 €
<i>Burrata de Búfala con higos y granada</i>	13,00 €
<i>Fiocis de alcachofa</i>	12,50 €
<i>Carpaccio de ternera con Parmesano y aceite de oliva virgen</i>	13,50 €
<i>Ensalada con queso griego y frutos de otoño</i>	13,50 €
<i>Ventrescas de bacalao al ajillo</i>	11,25 €
<i>Tartar de atún rojo</i>	14,50 €
<i>Tataki de salmón con helado suave de wasabi</i>	14,50 €
<i>Quinoa, garbanzos, espinacas, col kale y pickles de romolacha</i>	11,50 €
<i>Crema de calabaza y foie</i>	12,50 €

Carnes

<i>Filete de buey con puré de patata y jugo de carne</i>	22,50 €
<i>Pechuga de pollo de payes con basmati aromatizado</i>	17,50 €
<i>Tagine de espalda de cordero al estilo de Marruecos</i>	19,80€
<i>Entrecote de ternera de Can Mercader con Parmentier</i>	19,60 €
<i>Steak tartare con patatas fritas</i>	21,40 €
<i>Entrecote de Nebraska (300gr) con verduras al wok</i>	23,50 €
<i>Secreto de ibérico con tempura de verdura</i>	17,50 €
<i>Canelones de rustido</i>	16,00 €

Pescados

<i>Bacalao con alioli de almendras</i>	21,50 €
<i>Lomo de pez espada con tempura de verduras</i>	21,40 €
<i>Merluza a la espalda</i>	22,50 €
<i>Pescado de mercado con patatas y pimientos al horno</i>	23,20 €
<i>Fideuá</i>	14,50 €
<i>Pulpo con pimientos de Padrón y puré de patatas</i>	18,00 €
<i>Arroz de bocas de cangrejo y sepia</i>	16,50 €
<i>Arroz de bogavante</i>	22,50 €
<i>Arroz de gambas, mejillones i calamar</i>	18,50 €

Postres

<i>Lemon Pie</i>	5,90 €
<i>Frutos rojos con mascarpone y helado de violeta</i>	5,90 €
<i>Pastel caliente de chocolate</i>	5,90 €
<i>Tarta tatin</i>	5,90 €
<i>Coco & Mango con sorbete de mojito</i>	5,90 €
<i>Fruta natural cortada</i>	5,35€

I.V.A. incluido

Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria hágalo saber a nuestro personal de sala, gracias.