



Una casa familiar con mucha
vida e historia entre sus paredes,
rehabilitada con cariño, amor e ilusión.

Esperamos que con nuestros platos
y atención puedan percibir su esencia,
compartirla y disfrutarla.

BIENVENIDOS



Pan con hummus y aceitunas 2,5€ pp

ENTRANTES

- Carpaccio de aguacate con tomate rallado y granada 17 €
- Burrata con cherries caramelizados, terciopelo de tomate y piñones 17 €
- Tártar de atún rojo sobre aguacate en tempura. 21€
- Croquetas de botifarró con puré de boniato rojo (4u) 15 €
- Huevos rotos con gulas y gambas al ajillo o sobrasada 18 €
- Chupa-chups de sobrasada y miel (5u) 15 €
- Calamarcitos fritos con puré de ají amarillo , cebolla roja caramelizada y salsa tártara 18 €
- Buñuelos de bacalao 18 €

PESCADOS

- Bacalao confitado con falso pilpil cremoso 24 €
- Roll crujiente de salmón con aguacate y mango en dos texturas(cocinado y tátar) 24 €
- Láminas de Atún rojo marinado sobre arroz japonés 24 €
- Tataki de corvina sobre wok de verduras y arroz 24 €

CARNES

- Entraña gruesa al grill con patatas fritas y pimientos de padrón 26 €
- Hamburguesa de ternera con huevo frito, lechuga, tomate, queso y mayonesa kimchi (opción vegana) 20 €
- Muslo de pollo deshuesado y marinado sobre salsa de tomate y patatón 22 €
- Nuestro steak-tartar 24 €
- Paletilla de cordero deshuesada sobre puré de patatas 24 €

PASTA

- Rossetjat de fideos con sepia, su tinta y crema de limón. 20 €
- Canelones de la abuela (opción sin gluten) 18 €
- Gnocchis de curry amarillo con shitakes y verduras 18 €

POSTRES

- Espuma de flaó ibicenco 10 €
- Tentación de chocolate caliente 70% 11 €
- Tarta de queso horneada “Can Mussonet” 10 €
- Maceta oreo 10 €
- Trufas de chocolate especiadas y coquitos 9 €
- Lingote de chocolate cremoso sobre galleta ,pintado de oro 10 €