

Para empezar

Terrina de foie mi-cuit con lenguas de pan y confituras 10.00 €

Láminas de Mortadela con gressinis de pan de pipa y terrones de parmesano 8.50 €

Croquetas de jamón ibérico 7.5 € (4 unidades)

Fondue de Camembert horneado con bastones de pan y sésamo 11.00 €

Plato de virutas de jamón ibérico con pan y tomate 18.00 €

Anchoas (4 unidades) 8.00€
de la Escala con aceite virgen Siurana

Kit de entrantes 17.00 € / Persona

Plato de lomo ibérico

plato de virutas de jamón ibérico

pan con tomate

anchoas con aceite virgen de Siurana

queso roncal con macadamias horneadas con sal de olivas negras

Primeros

Tomate y atún 13.00 €

**ensalada de tomate natural con lomo de atún, germinados de albahaca y piñones con olivas arbequinas y su aceite*

Espárragos 12.00 €

**espárragos "cojonudos" con mayonesa de jamón ibérico y ensalada de brotes*

Ensalada César 14.00 €

**tres lechugas, germinados, pechuga de pollo de corral, huevo duro, pan crujiente, queso cremoso, tomate y anchoas, perrins y sésamo*

Azafrán, salmón, aguacate, mango y coco 16.00 €

**ensalada de salmón marinada con sal de azafrán, mango y aguacate con vinagreta de chardonnay azafrán y pistachos*

Verduras y calamares 13.00 €

**parrillada de verduras de nuestro carro selección y calamares con aceite de vainilla y sal de humo*

Papardelle 12.00 €

**Papardelle a la carbonara de trufa y su yema de huevo*

Lentejas 10.00 €

**Lentejas estofadas con foie*

Langosta y huevos 22.00 €

**langosta cocida con patatas y huevos de granja estrellados*

Arroces

Arroz de trufa 19.00 €

Arroz carneloni con trufa bianchi con yema de huevo y virutas de trufa negra

Arroz de langosta 25.00 € / Persona (mínimo 2 personas)

**Arroz cocido con fumet de mero y con langosta troceada*

Arroz negro con cigalas 21.00 €

Arroz cocido lentamente con tinta de calamar y acabado con cigalas enteras

Pescados

Lenguado 19.00 €

lenguado de playa con naranja natural y sus confituras y con mini ensalada de germinados

Sepia i albóndigas 11.00 €

plato especialmente fusionado para extraer los os sabores que junto a una picada de almendras con ajo y perejil le acaban dando el carácter de plato estrella

Cigalas XL 24.00 €

10 medias cigalas abiertas por la mitad i glaseados con un ligero alioli

Merluza 16.00 €

troncos de merluza de palangre, tempura con salsa thai

Bacalao 19.00 €

lomo de bacalao cocción lenta con una base de arroz de butifarrón de elaboración propia

"Suquet" de pescados 29.00 € (mínimo 2 personas)

langosta, sepia, cigalas, langostinos, pescado blanco, con un fondo de láminas de patata cocida con el jugo del sofrito y los sabores de los pescados

C a r n e s

Roast beef 12.00 €

de nuestra selección de carnes escogemos las piezas mas puras y las hacemos al horno, dando dos tipos de cocción punto y punto mas aceite virgen, mostazas y la guarnición

"Filetón" de ternera orgánica 22.00 €

carne especialmente escogida para disfrutar de su sabor y de su pureza acompañada de escalonias confitadas queso perail

"Chuletón" 18.00 €/ Persona (mínimo 2 personas)

loncha de ternera cortada de la zona del cuello con un peso de 900gr presentada con una losa caliente para poder disfrutar un buen rato. Mostazas y sales para maridar.

Espaldita y pierna de cabrito 24.00 €

cocción lenta de 14 horas a baja temperatura

Hamburguesa 14.00 €

elaborada con un 75 por ciento de filete de ternera y un 25 por ciento de cerdo durok, obteniendo la máxima expresión a nivel cualitativo de este plato

Nuestras formulas

Work's menú

21 € / Persona

primer plato

virutas de jamón ibérico
chapatitas de pan con tomate
tacos de queso roncal con macadamias
terrina de foie con confitura de calabaza

segundo plato a escoger

finas hojas de ternera braseada
o
papardelle a la carbonara de trufa

Postres a escoger

Ensalada de frutas y ligera crema de vainilla
o
Biscuit con chocolate

Menú degustación

46.00 € / Persona (mesa completa)

Virutas de jamón con pan y tomate

*

camembert horneado con bastoncitos de sésamo

*

espárragos "cojonudos" con mayonesa de jamón ibérico

*

arroz negro con cigalas

a escoger

"filetón" de ternera orgánica

carne especialmente escogida para disfrutar de su sabor y de su pureza acompañada de escalonias confitadas y queso perail

o

lenguado de playa

lenguado de playa con naranja natural y sus confituras con mini ensalada de germinados

Postres

ensalada de frutas

**frutas frescas del momento cortadas y peladas con ligera crema de vainilla*

*

buñuelos de chocolate

**tres buñuelos de chocolate con sorbete de naranja*

7% IVA incluido

