

MENÚ BARCELONETA

(ENTRANTES: BARCELONETA, SLOWFOOD, NACHO, GOLINONS, LA LONJA)

EL MOLL DEL RELLOTGE *Plaza donde cada día descargan el pescado las barcas de la Barceloneta.*

Pescado entero de la lonja de la Barceloneta madurado de 10 a 15 días. Según temporada y pesca. A la brasa y acompañado de verdes de la huerta, apio encurtido, hinojo marino silvestre, vinagreta de limón fermentado y nuestra salsa picante.

CAN GALLINA *Así se llama la finca que acogió nuestro primer huerto, allí empezó el cambio.*

Higo fermentado en miel, crema agria, hoja de huacatay y almendra salada.

TODOS LOS MENÚS SON PARA MESA COMPLETA
y están sujetos a pequeños cambios según la temporada de los ingredientes.

En caso de alergias por favor avisar a nuestro staff