



EMPEZAMOS

CARPACCIO DE CALABACÍN / 12 🍷★
con cherris, pomodori, pesto y parmesano.

ENSALADILLA / 8 🍷★
nuestra ensaladilla rusa de siempre.
Se la comian tus teus abuelos, tus padres y ahora tu.

ESQUEIXADA / 8,5 🍷
La típica, con tomate rallado y aceitunas negras.

BURRATA, PUERRO Y CHERRIS SALTEADOS / 13 🍷
con pesto y AOVE.

ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE / 10,80
Pollo crujiente, ensalada variada, aguacate, salsa pita y cebolla crunchy.

TARTAR DE SALMÓN / 15 🍷
con cebolla, aguacate, soja, sésamo i lima.

LOS “PLATILLOS”

LAS ALCACHOFAS DEL TAPAS / 9 🍷★
Confitadas y a la plancha, con aceite de trufa y pimenton de la vera.

CALAMARES A LA ANDALUZA / 9,8
Un clásico de clásicos, senzillo y con buen producto.

PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE / 7 (2 UN.)
con maio de curri y mostaza.

ZAMBURIÑAS CON SALSAL A CAVA (6 unit) / 16 🔥★
con parmesano y gratinadas.
Una receta recuperada **de antes**, de los tiempos de Jordi y Ángela.

LANGOSTINOS KATAIFI / 14,5
langostino grande gallego, con pasta kataifi (muy crujiente), base con ensalada, picada de tomate y salsa pita.

PATATAS BRAVAS / 6,2
con la salsa aparte.

GYOZAS DE LANGOSTINO / 9,5
con col y salsa teriyaki.

GYOZAS DE PAPADA IBÉRICA / 10,5 🔥★
con salsa teriyaki.

TEMPURA DE VERDURAS / 9,80
con crema de módena.

BRIOCHE CON STEAK TARTAR Y PIQUILLO / 16 ★
Steak tartar, con piquillo, cebolla i un toque picante de sriracha.

CROQUETAS / 9
(6 unidades, puedes escojerlas como quieras)
POLLO
QUESO IDIAZABAL
SETAS
XIPIRÓN EN SU TINTA



Hemos jugado con sabores, texturas y diferentes productos, para que más gente pueda disfrutar de una carta con más opciones sin gluten. Poque queremos que el placer sea para todo el mundo.

ESENCIA URBANA

MINI TACOS CON COSTILLA DE CERDO / 14 ★
a baja temperatura, con picada de tomate y cebolla, salsa picante i lima.

MINI TACOS CON TARTAR DE ATÚN / 16 ★
con crema de aguacate y salsa teriyaki.

“TIRADITO” DE TERNERA DE GIRONA / 18 🍷
vuelta y vuelta, tirabeques salteados, salsa nikkei de cacahuete y teriyaki.

POKE BOWL / 14 🍷
De salmón / De pollo / Heura.
Arroz, aguacate, cebolla crunchy, cherris, edamame y maio japo.

BAOS CON CALAMARES, KIMCHEE I LIMA / 13 ★
nuestro “bocadillo calamares”, un must.

TATAKI DE ATÚN / 17 🍷
con crema de aguacate, cebolla crunchy, salsa de soja y tomate confitado.

WRAP DE HEURA / 12,5
con ensalada, aguacate, salsa de tomate picante, tomate y cebolla encurtida.

BRIOCHE CON COLIFLOR, KIMCHEE Y PARMESANO / 13 🔥
Estábamos de viaje en Malasia, nos encantó y lo adaptamos a nuestra manera :).

MEDITERRANEO

SECRETO IBÉRICO / 17,50 🍷
a baja temperatura con romero y con base de parmentier de patata i trufa.

RISOTTO FUNGHI / 14
con setas, queso brie y crujiente de parmesano.

PULPO CON PANCETA IBÉRICA / 18 🔥★🍷
base de parmentier de patata, aceite de trufa, pimentón y cebollino.

CALAMARES PICANTES / 8,5 ★
Históricos. los calamares picantes del Jordi tapas, con un sofrito que te pone a 100.

BACALAO CON SAMFAINA / 9,5 ★
El de toda la vida.
Tierno de vedad y un tomate confitado que te lleva al cielo. 9 de cada 10 dentistas lo recomiendan.

ALCACHOFA CON VIEIRAS / 14,5 ★🍷
con parmentier de patata i trufa.
Para muchos, de lo mejor!

POSTRES

CHESSECAKE CREMOSO / 6 ★
Crema de chessecake con yuzu y mermelada de manzana y canela.

TIRAMISÚ DE BAILEYS / 5,5
Cremoso con base de galleta y café.

TATÍN DE MANZANA Y FRUTOS ROJOS / 7 🔥
con crumble de galleta, canela y xoco.

XUIXO DE GIRONA / 7 ★
El xuixo de “Can Castelló”, flameado y con helado de canela.

COULANT DE XOCOLATE NEGRO O BLANCO / 6,8
Un clásico que no puede fallar. Con helado de vainilla.