



## COMENCEM

**CARPACCIO DE CARBASSÓ / 12** 🍷 ★  
Amb xerris, pomodori, pesto i parmesà.

**ENSALADILLA / 8** 🍷 ★  
La nostra ensaladilla russa de sempre.  
Se la fotien els teus avis, els teus pares i ara tu.

**ESQUEIXADA / 8,5** 🍷  
La típica, amb tomàquet ratllat i olives negres.

**BURRATA, PORRO I XERRIS SALTEJATS / 13** 🍷  
Amb pesto i AOVE.

**AMANIDA DE POLLASTRE CRUIXENT / 10,80**  
Pollastre cruixent, amanida variada, alvocat, salsa pita i ceba crunchy.

**TARTAR DE SALMÓ / 15** 🍷  
Amb ceba, alvocat, soja, sèsam i llima.

## ELS “PLATILLOS”

**LES ESCARXOFES DEL TAPES / 9** 🍷 ★  
Confitades i a la plantxa, amb oli de tòfona i “pimenton de la vera”.

**CALAMARS A L’ANDALUSA / 9,8**  
Un clàssic de clàssics, senzill i amb bon producte.

**PIT DE POLLASTRE CRUIXENT / 7**  
Amb maio de curri i mostassa.

**“ZAMBURIÑAS” AMB SALSAL A L CAVA (6 unit) / 16** 🔥 ★  
La bona clova, amb un punt de parmesà i gratinades.  
Una recepta recuperada “d’antes”, dels temps d’en Jordi i l’Àngela.

**LLAGOSTINS KATAIFI / 14,5**  
Llagostí gros galleg, amb pasta kataifi (molt cruixent), base d’amanida, picada de tomàquet i salsa pita.

**PATATES BRAVES / 6,2**  
Amb la salsa a part.

**GYOZAS DE LLAGOSTÍ / 9,5**  
Amb col i salsa teriyaki.

**GYOZAS DE PAPADA DE PORC IBÈRIC / 10,2** 🔥 ★  
Amb salsa teriyaki.

**TEMPURA DE VERDURES / 9,80**  
Amb crema de mòdena.

**BRIOIX AMB STEAK TARTAR / 16** ★  
Steak tartar, amb piquillo, ceba i un toc picant de sriracha.

**CROQUETES / 9**  
(6 unitats, pots escollir-les com vulguis)  
ROSTIT  
FORMATGE IDIAZABAL  
CEPS  
XIPIRÓ AMB TINTA



Hem jugat amb sabors, textures i diferents productes, per fer que més gent pugui gaudir d’una carta amb més opcions sense gluten. Perquè volem que el plaer sigui per a tothom.

## ESSÈNCIA URBANA

**MINI TACOS AMB COSTELLÓ / 14** ★  
A baixa temperatura, amb picada de tomàquet i ceba, salsa picant i llima.

**MINI TACOS AMB TARTAR DE TONYINA / 16** ★  
Amb crema d’alvocat i salsa teriyaki.

**“TIRADITO” DE VEDELLA DE GIRONA / 18** 🍷  
fet volta i volta, tirabecs saltejats, salsa nikkei de cacauet i teriyaki.

**POKE BOWL / 14** 🍷  
**De salmó / De pollastre / Heura.**  
Arròs, alvocat, ceba crunchy, xerris, edamamme i maio japo.

**BAOS AMB CALAMARCETS, KIMCHEE I LLIMA / 13** ★  
El nostre “bocadillo calamares”, un must.

**TATAKI DE TONYINA / 17** 🍷  
Amb crema d’alvocat, ceba crunchy, salsa de soja i tomàquet confitat.

**WRAP D’HEURA / 12,5**  
Amb amanida, alvocat, salsa de tomàquet picant, tomàquet i ceba.

**BRIOIX AMB COLIFLOR, KIMCHEE I PARMESÀ / 13** 🔥  
Estàvem de viatge a Malàsia, ens va encantar i el vam adaptar a la nostra manera :).

## MEDITERRANI

**SECRET IBÈRIC / 17,50** 🍷  
Cuit a baixa temperatura amb romaní i amb base de parmentier de patata i tòfona.

**RISOTTO FUNGHI / 14**  
Amb ceps, formatge brie i cruixent de parmesà.

**POP AMB PANXETA IBÈRICA / 18** 🔥 ★ 🍷  
Base de parmentier de patata, oli de tòfona, pimentón i ciboleto.

**CALAMARCETS PICANTS / 8,5** ★  
**Històrics.** Els calamarcets picants del Jordi tapes, amb un sofregit que et posa a 100.

**BACALLÀ AMB SAMFAINA / 9,5** ★  
El de tota la vida.  
Tendre de veritat i un tomàquet confitat que et porta al cel. 9 de cada 10 dentistes el recomanen.

**ESCARXOFA AMB VIEIRES / 14,5** ★ 🍷  
Amb parmentier de patata i tòfona.  
Per molts, de lo millor!

## POSTRES

**CHESSECAKE CREMÓS / 6** ★  
Crema de chessecake amb yuzu i confitura de poma i canyella.

**TIRAMISÚ DE BAILEYS / 5,5**  
Cremós amb base de galeta i cafè.

**TATÍN DE POMA I FRUITS VERMELLS / 7** 🔥  
Amb crumble de galeta, canyella i xoco.

**XUIXO DE GIRONA / 7** ★  
El xuixo de Can Castelló, flambejat i amb gelat de canyella.

**COULANT DE XOCOLATA NEGRE O BLANCA / 6,8**  
Un clàssic que no pot faltar. Amb gelat de vainilla.