



				WOK	Un.	
<b>INDIVIDUALES</b>	<b>ESP</b>	<b>Un.</b>	<b>Precio</b>	Mejillones TGN-Jerez (Romesco-Oloroso)		8,50
Croqueta de calamar en su tinta			2,50	<b>TRADICIÓN</b>	<b>Un.</b>	<b>Precio</b>
Ostra natural			4,50	Coulant de pulpo con patata, huevo y butifarra		14,95
Ostra mexicana			4,95			
Ostra con celerí y granizado de lima			4,95	<b>JUNIO VISCERAL</b>	<b>Un.</b>	
Ostra japonesa			4,95	Dados de lengua a la brasa con sepionets		15,50
<b>CRUDO - FRIO</b>		<b>Un.</b>	<b>Precio</b>	Oreja de cerdo frito con salsa picante		7,50
Goi Cuon (rollito vietnamita) de langostinos			10,50	Rabitos de cerdo guisados con cigalas		15,00
Boquerones, berenjena y cherrys			12,00	Tempura de patitas de cordero		14,00
Steak tartare clásico			16,50			
Steak tartare con berenjena y foie			16,50	Pan de Cristal (7 min)		3,0/Per
Caballa ahumada con cebolla escalivada y panceta ibérica			11,50	Pan de Montaña		1,5/Per
Gazpacho verde con huevas de merluza			12,00	<b>DULCE</b>	<b>Un.</b>	<b>Precio</b>
Tartare de bonito al vermouth			13,25	Tabla de quesos artesanos		16,00
				Maracuyá, yogurt y melón		6,50
				Pastel de chocolate con toffee y helado		7,00
<b>ATÚN BALFEGÓ</b>		<b>Un</b>		Ceviche de cerezas con granizado de lima		7,00
Tartare de LOMO con berenjena y miso			19,50	Coulant de avellana con helado de yogurt (8 min)		7,50
Chulatún de PARPATANA a la brasa			10€/100 gr	Sandría		6,50
Tataki de VENTRESCA con gongonzola y cebollitas			19,00			
				<b>VINOS DULCES para postres a copas</b>	<b>Un.</b>	<b>Copa</b>
<b>FRITO</b>		<b>Un.</b>	<b>Precio</b>	El Vi del Vent (Tarragona)		3,50
Patata brava en lingote con romesco picante y ali oli			8,50	Melquiades Saenz Vino Naranja ( Condado Huelva)		3,50
Cochifrito "árabe"			18,00	Melquiades Saenz Vino Moscatel (Huelva)		3,50
Piparras fritas			5,50	Viña Axarquía (Málaga)		3,50
<b>ASADO – BRASA</b>		<b>Un.</b>	<b>Precio</b>	Ranci Capçanes (Montsant)		3,50
Tuétano teriyaki			8,50	Moscatel Juan Piñero (Jerez)		3,50
* Pieza de Wagyu (tipo Kobe) a la brasa			23,95	Garnacha Dolça Capçanes (Montsant)		3,50
Asado de tira de Wagyu (tipo Kobe) ensalada			*10€/100gr	Saitina Verdejo (Z. Rueda)		3,50
Sepia a la brasa con verduras de temporada y gazpachuelo			12,25	Blanc de Salobre ( Z.Cap de Creus )		4,00
Brisket ibérico BBQ			14,50	Vi De Nous ( Z. Lleida)		4,00
Bonito con berenjena y teriyaki			12,50	Don PX 1990 Toro Albalá (Montilla Moriles)		5,00
Costillas de cerdo ibérico BBQ			15,50	Don PX 1931,1955, 1965, 1968,1973		18,00/25,00
Bikini ibérico trufado			9,50			



<b>INDIVIDUALS</b>	<b>CAT</b>	<b>Un.</b>	<b>Preu</b>
Croqueta de calamar en la seva tinta			2,50
Ostra al natural			4,50
Ostra mexicana			4,95
Ostra amb celerí i granissat de llima			4,95
Ostra japonesa			4,95
<b>CRU-FRED</b>		<b>Un.</b>	<b>Preu</b>
Goi Cuon (rollet vietnamita) de llagostins			10,50
Seitons, albergínia i xerris			12,00
Steak tartare clàssic			16,50
Steak tartare con berenjena y foie			16,50
Verat fumat amb ceba escalivada i cansalada ibèrica			11,50
"Gazpacho" verd amb ous de lluç			12,00
Tartare de bonítol al vermouth			13,25
<b>TONYINA BALFEGÓ</b>			
Tartare de LLOM amb albergínia i miso			19,50
* Chulatún de PARPATANA a la brasa			*10€/100 gr
Tataki de VENRESCA amb gorgonzola i cebetes			19,00
<b>FREGIT</b>		<b>Un.</b>	<b>Preu</b>
Patata brava en lingot amb romesco i allioli			8,50
Cochifrito "àrab"			18,00
Piparras fregides			5,50
<b>FORN— BRASA</b>		<b>Un.</b>	<b>Preu</b>
Moll de l'os teriyaki			8,50
Peça de Wagyu (tipus Kobe) a la brasa			23,95
* Asado de Tira de Wagyu (tipus Kobe) amb amanida			*10€/100 gr
Sipia a la brasa amb "gazpachuelo" d'alioli i verdures de primavera			12,25
Brisket ibèric BBQ			14,50
Bonítol amb albergínia i teriyaki			12,50
Costelles de porc ibèric BBQ			15,50
Bikini ibèric trufat			9,50

<b>WOK</b>		<b>Un.</b>	
Musclos TGN-Jerez (Romesco-Oloroso)			8,50
<b>TRADICIÓ</b>		<b>Un.</b>	<b>Preu</b>
Coulant de pop amb patata, ou i botifarra			14,95
<b>JUNY VISCERAL</b>			
Daus de llengua a la brasa amb sepionets			15,50
Orella de porc fregit amb salsa picant			7,50
Tempura de peus de xai			14,00
Cueta de porc guisada amb escamarlans			15,00
Pa de vidre (7 min)			3,0/Per
Pa de Muntanya			1,5/Per
<b>DOLÇ</b>		<b>Un.</b>	<b>Preu</b>
Taula de formatges artesans			16,00
Maracuià, iogurt i meló			6,50
Pastís de xocolata amb toffee, i gelat			7,00
Ceviche de cireres amb granissat de llima			7,00
Coulant d'avellana amb gelat de iogurt (8 min)			7,50
Sandria			6,50
<b>VINS DOLÇOS per postres a copes</b>		<b>Un.</b>	<b>Copa</b>
El Vi del Vent (Tarragona)			3,50
Melquiades Saenz Vino naranja (Condado Huelva)			3,50
Melquiades Saenz Moscatel (Condado Huelva)			3,50
Moscatel Juan Piñero (Jerez)			3,50
Viña Axarquía (Málaga)			3,50
Vi Ranci de Capçanes (Montsant)			3,50
Garnacha Dolça Capçanes (Montsant)			3,50
Saitina Verdejo (Z.Rueda)			3,50
Blanc de Salobre ( Cap de Creus)			4,00
Don PX 1990 Tor Albalá(Montilla Moriles)			5,00
Don PX 1931,1955, 1965, 1968,1973			18/25



<b>INDIVIDUAL</b>	<b>ENG</b>	<b>Un.</b>	<b>Price</b>	<b>WOK</b>		<b>Price</b>
Squid in his ink corquette			2,50	TGN-Jerez mussels (romesco and sherry)	Un.	8,50
Natural oyster			4,50	<b>TRADITION</b>		
Mexican oyster			4,95	Octopus coulant, with potatoes, egg and sausage	Un.	<b>Price</b>
Oyster with celery and lime sorbet			4,95			14,95
Japanese oyster			4,95	<b>GUT JUNE</b>		
<b>RAW-COLD</b>		<b>Un.</b>	<b>Price</b>	Grilled tongue dices with cuttlefish		5,30
Goi Cuon (Vietnamese Roll) with shrimps			10,50	Fried pork ear with spicy sauce		13,00
Classic steak tartare			16,50	Tempura lamb's legs		7,50
Anchovies in vinegar, eggplant and cherry tomatoes			12,00	Stewed pig's tail with lobster		15,00
Smoked mackerel with grilled onion and bacon			11,50	Mountain bread		1,5/per
Steack tartare with eggplant and foie	New		16,50	Cristal bread (7 min)		3/per
Green tomato soup with hake eggs			12,00	<b>DESSERTS</b>	Un.	<b>Price</b>
Atlantic bonito tartare with vermouth			13,25	Artisan cheeses		16,00
				Passion fruit, yogurt and melon		6,50
<b>BALFEGÓ TUNA</b>				Cherries ceviche with lime ice		7,00
TENDERLOIN tartare with eggplant and miso			19,50	Chocolate cake with toffee cream and ice cream		7,00
Grilled "Chulatún" (T-Bone)			10€/100gr	Hazelnut coulant with ice cream (8 min)		7,50
Tuna belly with "escalivada" onion, gorgonzola and cherry tomatoes			19,00	Sandria		6,50
<b>FRIED</b>		<b>Un.</b>	<b>Price</b>	<b>SWEET WINES for desserts</b>		<b>Glass</b>
Patata brava in brick with spicy romesco and alioli			8,50	El Vi del Vent (Tarragona)	Un.	3,50
Arabian cochifrito			18,00	Melquiades Sanz Moscatel (Condado Huelva)		3,50
Fried chilli pepper			5,50	Melquiades Sanz Vino Naranja (Cond Huelva)		3,50
<b>OVEN-GRILLED</b>		<b>Un.</b>	<b>Price</b>	Moscatel Juan Piñero (Jerez)		3,50
Teriyaki bone marrow			8,50	Viña Axarquía (Málaga)		3,50
Grilled Wagyu piece (Kobe style)			23,95	Vi Ranci de Capçanes (Montsant)		3,50
Grilled Wagyu piece with salad			*10€/100gr	Garnacha Dolça Capçanes (Montsant)		3,50
Grilled cuttlefish with vegetables and gazpachuelo			12,25	Saitina Verdejo (Z.Rueda)		3,50
BBQ Iberic Brisket			14,50	Blanc de Salobre Ranci (Cap de Creus)		4,00
BBQ Iberic pork ribs			15,50	Don PX 1990 Tor Albalá(Montilla Moriles)		5,00
Atlantic bonito with eggplant and teriyaki sauce			12,50	PX Viejísimó El Maestro Sierra (Jerez)		
Truffled Iberian ham sandwich			9,50			