



INDIVIDUALES		ESP	Un.	Precio		
					Carpaccio de presa ibérica con piñones y mostaza	11,95
	Croqueta de sobrasada y bacalao			2,50	Chulatún de PARPATANA Balfegó a la brasa	10€/100 gr
	Ostra natural			4,50	Bikini ibérico trufado	9,50
	Ostra mexicana			4,95	WOK	Un.
	Ostra con celerí y granizado de lima			4,95	Mejillones TGN-Jerez (Romescos-Oloroso)	8,50
	Ostra japonesa			4,95	Dados de lengua con gamba de TGN	17,50
	Falso ravioli de gamba TGN al ajillo	NO		4,95		
	Gazpacho verde con verduras y bacalao			6,50		
					TRADICIÓN	Un. Precio
					Coulant de pulpo con patata, huevo y butifarra	14,95
	CRUDO - FRIO		Un.	Precio	4 gambas de TGN al vapor con hierbas aromáticas	17,50
	Goi Cuon (rollito vietnamita) de langostinos			10,50		
	Caballa ahumada con cebolla escalivada y panceta ibérica			11,50		
	Burrata con cherrys y albahaca			12,00	Pan de Cristal	3,0/Per
	Higos con anguila y foie			13,75	Pan de Montaña	1,5/Per
	Steak tartare clásico			16,50		
	Steak tartare con berenjena y foie			16,50	DULCE	Un. Precio
	Ceviche de corvina con crema de maíz			16,50	Tabla de quesos artesanos	16,00
	Tartare de atún Balfegó con berenjena y miso			19,50	Maracuyá, yogurt y melón	6,50
					Pastel de chocolate con toffee y helado	7,00
	FRITO		Un.	Precio	Coulant de avellana con helado de yogurt (8 min)	7,50
	Patata brava en lingote con romesco picante y alioli			8,50	Pastel de queso con helado de melocotón a la brasa	7,50
	Boquerones fritos en adobo con aromáticas			8,95	Higos caramelizados con helado de mató y torta de Inés Rosales	7,00
	Cochifrito "árabe"			18,00		
	ASADO – BRASA		Un.	Precio	VINOS DULCES para postres a copas	Un. Copa
	Tuétano teriyaki			8,50	Melquiades Saenz Vino Moscatel (Huelva)	3,50
	Bikini ibérico trufado			9,50	Viña Axarquía (Málaga)	3,50
	Pieza de Wagyu (tipo Kobe) a la brasa			23,95	Ranci Capçanes (Montsant)	3,50
	Sepia a la brasa con verduras de temporada y gazpachuelo			12,25	Moscatel Juan Piñero (Jerez)	3,50
	Bonito con berenjena y teriyaki			12,50	Garnacha Dolça Capçanes (Montsant)	3,50
	Lomo de bacalao a la brasa con soja y naranja			14,50	Saitina Verdejo (Z. Rueda)	3,50
	Brisket ibérico BBQ			14,50	Caligo (Penedès)	4,00
					Blanc de Salobre (Z. Cap de Creus)	4,00
					Don PX 1931, 1955, 1965, 1968, 1973	18,00/25,00



INDIVIDUALS	CAT	Un.	Preu
Croqueta de sobrossada i bacallà			2,50
Ostra al natural			4,50
Ostra mexicana			4,95
Ostra amb celerí i granissat de llima			4,95
Ostra japonesa			4,95
Fals ravioli de gamba TGN a l'allet	NO		4,95
"Gazpacho" verd amb verdures i bacallà			6,50
CRU-FRED		Un.	Preu
Goi Cuon (rollet vietnamita) de llagostins			10,50
Verat fumat amb ceba escalivada i cansalada ibèrica			11,50
Burrata amb cherrys i alfàbrega			12,00
Figues amb anguila i foie			13,75
Steak tartare clàssic			16,50
Steak tartare amb albergínia i foie			16,50
Ceviche de corball amb crema de blat de moro			16,50
Tartare de tonyina Balfegó amb albergínia i miso			19,50
FREGIT		Un.	Preu
Patata brava en lingot amb romesco i allioli			8,50
Seitons fregits en adob amb aromàtiques			8,95
Cochifrito "àrab"			18,00
FORN- BRASA		Un.	Preu
Moll de l'os teriyaki			8,50
Peça de Wagyu (tipus Kobe) a la brasa			23,95
Sipia a la brasa amb "gazpachuelo" d'allioli i verdures de primavera			12,25
Bonítol amb albergínia i teriyaki			12,50
Lloms de bacallà amb soja i taronja			14,50
Brisket ibèric BBQ			14,50
Bikini ibèric trufat			9,50
Carpaccio de presa ibèrica amb pinyons i mostassa			11,95

*	Chulatón de PARPATANA Balfegó a la brasa		*10€/100gr
	Papada de porc Pequí a la brasa		15,50
	WOK	Un.	Preu
	Musclos TGN-Jerez (Romesco-Oloroso)		8,50
	Daus de llengua amb gamba de TGN		17,50
	TRADICIÓ	Un.	Preu
	Coulant de pop amb patata, ou i botifarra		14,95
	4 gambes al vapor amb herbes aromàtiques		17,50
	Pa de vidre (7 min)		3,0/Per
	Pa de Muntanya		1,5/Per
	DOLÇ	Un.	Preu
	Taula de formatges artesans		16,00
	Maracuià, iogurt i meló		6,50
	Pastís de xocolata amb toffee, i gelat		7,00
	Coulant d'avellana amb gelat de iogurt (8 min)		7,50
	Pastís de formatge amb gelat de préssec a la brasa		7,50
	Figues caramel·litzats amb gelat de mató i coca d'Inés Rosales		7,00
	VINS DOLÇOS per postres a copes	Un.	Copa
	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
	Caligo (Penedès)		4,00
	Blanc de Salobre (Cap de Creus)		4,00
	Don PX 1931,1955, 1965, 1968,1973		18/25



				Wagyu piece (Kobe style)	No	23,95
INDIVIDUAL	ENG	Un.	Price	Grilled "Chulatún" (T-Bone)		10€/100gr
Sobrassada and cod fish corquette			2,50	Peking jowl		15,50
Natural oyster			4,50			
Mexican oyster			4,95	WOK	Un.	Price
Oyster with celery and lime sorbet			4,95	TGN-Jerez mussels (romesco and sherry)		8,50
Japanese oyster			4,95	Grilled tongue dices with TGN prawn		17,50
Fake ravioli of TGN prawn with garlic	NO		4,95			
Green soup with vegetables and cod fish			6,50	TRADITION	Un.	Price
				Octopus coulant, with potatoes, egg and sausage		14,95
RAW-COLD		Un.	Price	4 steamed prawns with herbs		17,50
Goi Cuon (Vietnamese Roll) with shrimps			10,50	Pickled Balfegó tuna's loin		19,50
Smoked mackerel with onion and bacon			11,50			
Burrata with cherry tomatoes and basil			12,00	Mountain bread		1,5/per
Figs with eel and foie	New		13,75	Cristal bread (7 min)		3/per
Classic steak tartare			16,50	DESSERTS	Un.	Price
Steak tartare with eggplant and foie			16,50	Artisan cheeses		16,00
Corvine ceviche with corn cream			16,50	Passion fruit, yogurt and melon		6,50
Tuna tartare with eggplant and miso			19,50	Chocolate cake with toffee cream and ice cream		7,00
				Hazelnut coulant with ice cream (8 min)		7,50
FRIED		Un.	Price	Cheesecake with peach ice cream		7,50
Fried pork ear			7,50	Cameralized figs with mató ice cream and tortas Inés Rosales		7,00
Patata brava with spicy romesco and alioli			8,50			
Marinated fried anxovies with herbs			8,95	SWEET WINES for desserts	Un.	Glass
Arabian cochifrito			18,00	Melquiades Sanz Moscatel (Condado Huelva)		3,50
				Melquiades Sanz Vino Naranja (Cond Huelva)		3,50
OVEN-GRILLED		Un.	Price	Viña Axarquía (Málaga)		3,50
Teriyaki bone marrow			8,50	Moscatel Juan Piñero (Jerez)		3,50
Truffled Iberian ham sandwich			9,50	Vi Ranci de Capçanes (Montsant)		3,50
Carpaccio of Iberian pork shoulder blade with pine nuts and mustard			11,95	Garnacha Dolça Capçanes (Montsant)		3,50
Grilled cuttlefish with vegetables and gazpachuelo			12,25	Saitina Verdejo (Z.Rueda)		3,50
White tuna with eggplant and teriyaki sauce			12,50	Blanc de Salobré Ranci (Cap de Creus)		4,00
Grilled cod with soy sauce and orange			14,50	Don PX 1931, 1955, 1965, 1968, 1973		18,00/25,00
BBQ Iberic pork brisket			14,50			