

citrus

RESTAURANT & SUSHI BAR

Sala privada i exclusiva
per a grups a partir de 10 persones

LLIMONA&CO

A COMPARTIR

Pernil ibèric de gla & coca amb tomàquet
Uramaki Califòrnia: Cranc, cogombre i alvocat,
arrebossat de tobikko vermell i maionesa de miso
Bunyols de gambes amb salsa thai
Croquetes de tres formatges
Bikini de mozzarella i tòfona

A TRIAR

Daus de lluç del Cantàbric amb alga wakame i
maionesa de miso
o
Entrecot de vedella, amb mutàbal d'albergínia i
daus de patata amb tòfona

Crema catalana, sense invents

Pa

Aigua Mineral o refresc

Celler:

Arienzo Criança / Vaya Pasada

Cafè o te

LLIMA&CO

A COMPARTIR

Pernil ibèric de gla & coca amb tomàquet
Uramaki Pinku: salmó amb formatge crema, cobert
d' alvocat i magrana
Ous estrellats en el seu niu, amb pernil ibèric de gla
i patata palla
Gratacels de tomàquet & mozzarella *fior di latte*
amb tartufata
Croquetes d'ous de Calaf i pebrots del piquillo

A TRIAR

Filet de llobarro a la planxa amb caponata de verdures
i "chimichurri" d'alvocat
o
Magret d'ànec a la planxa, fruita de la passió i
milfulles de patata

Pastís de llimona i gelat de xocolata blanca amb violetes

Pa

Aigua Mineral o refresc

Celler:

Arienzo Criança / Vaya Pasada

Cafè o te



ARANJA&CO

A COMPARTIR

Pernil ibèric de gla & coca amb tomàquet
Uramaki de Foie: Pera caramel·litzada i formatge brie, cobert de foie flamejat amb gerd i teriyaki de gerd
Stracciatella amb albergínia fumada, mel i alfàbrega
Croquetes amb tòfona
Caneló de pularda amb beixamel suau i núvol de parmesà

A TRIAR

Salmó a la planxa amb mongetes fines, remolatxa, llimona confitada i salsa tàrtara
o
Medallons de "filet mignon" amb trio de formatges i milfulles de patata

Pecat de xocolata i núvols cítrics

Pa
Aigua Mineral o refresc
Celler:
Efecte Volador / Pansa Blanca
Cafè o te

citrus

RESTAURANT & SUSHI BAR



CITRUS&CO

A COMPARTIR

Pernil ibèric de gla & coca amb tomàquet
Guacamole al moment amb "tortitas"
Bombons de foie i poma caramel·litzada
Uramaki Red Velvet: Tonyina *Balfegó*, formatge crema, maduixa caramel·litzada i perles de yuzu

Calamars a l'andalusa amb maionesa d'àloe vera

Broquetes de secret ibèric lacades amb mel i soia

A TRIAR

Corball a la planxa amb verdures i quinoa saltades
o
Filet de vaca vella amb foie i puré de patata trufada

Naranjus, crema de mango amb fruits vermells i sorbet de gerds

Pa
Aigua Mineral o refresc
Celler:
Efecte Volador / Pansa Blanca
Cafè o te

Sala privada i exclusiva
per a grups a partir de 10 persones



VEGGY&CO

A COMPARTIR

Fotomaki Veggie: Alvocat, mango, espàrrec verd, pastanaga i formatge crema
Guacamole al moment amb "tortitas"
Gunkan Vegan: Cogombre, quinoa, edamame i salsa de miso
Croquetes d'ous de Calaf i pebrots del piquillo
Bikini de mozzarella i tòfona

A TRIAR

Tagliatelle amb *burrata di búfala* a la farigola, llimona i pesto
o
Wok de verdures de temporada

Crema catalana, sense invents

Pa
Aigua Mineral o refresc
Celler:
Verdeo / Atrium
Cafè o te

