

---

# MENÚ CITRUS

---

*Be citric, not acid*

## A COMPARTIR

Pernil ibèric de gla & coca de tomàquet

Guacamole al moment amb "tortitas"

Uramaki roll Shell Crab: Cranc de closca tova en tempura, cogombre picant cobert d'alvocat i salsa de fruita de la passió

Uramaki roll Red Velvet: Tonyina Balfegó, formatge crema, maduixa caramel·litzada i perles de yuzu

Calamars a l'andalusa amb maionesa de kimchi

Broquetes de secret ibèric laquejades amb mel i soja

---

## SEGON A TRIAR

Tonyina Balfegó a la planxa amb amanida de mango, ruca, alvocat i maionesa de miso

Arròs mimat amb les seves gambes i maionesa d'algues

Llom baix de vaca a la planxa tallat a llàmines amb patates fregides

---

## POSTRES A TRIAR

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

Pastís cremós de xocolata

---

Pa de coca amb tomàquet

Aigua sense gas 1/2

**Vi negre** Arienzo crianza de Marqués de Riscal

**Vi blanc** Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

**Cava** Agustí Torelló Mata brut reserva

Cafè

**49,50€**

IVA inclòs

Mínim 6 persones

**citrus**

RESTAURANT & SUSHI BAR

