
MENÚ LLIMONA

Una mossegada fresh

A COMPARTIR

Amanida de llagostins amb quinoa, avocat, pinya, espinacs, magrana i salsa de fruita de la passió

Uramaki roll Califòrnia: Cranc, cogombre i avocat, arrebossat de tobiko vermell i maionesa de miso

Ous estrellats en el seu niu, amb pernil ibèric de gla i patata palla

Patates cruixents i molt braves

Gratacels de tomàquet i mozzarella "Fior di latte" amb alfàbrega i tartufata

Croquetes de tres formatges

SEGON A TRIAR

Daus de corball amb alga wakame i maionesa de miso

Tataki de vedella amb pesto de tomàquets secs i avellanes trencades

Arròs de verdures amb secret ibèric

POSTRES A TRIAR

Crema catalana sense invents

Esponjós de iogurt grec amb sopa de fruits vermells

Pa de coca amb tomàquet

Aigua sense gas 1/2

Vi negre Arienzo crianza de Marqués de Riscal

Vi blanc Vaya Pasada

Cafè

36,50€

IVA inclòs

Mínim 6 persones

citrus

RESTAURANT & SUSHI BAR



MENÚ LLIMA

Per aquelles nits que prometen

A COMPARTIR

Pernil ibèric de gla & coca de tomàquet

Uramaki roll Pinku: Salmó amb formatge crema, cobert d'alvocat i magrana

Ous estrellats en el seu niu, amb pernil ibèric de gla i patata palla

Patates cruixents i molt braves

Gratacels de tomàquet & mozzarella "Fior di latte", alfàbrega i tartufata

Croquetes de sipions amb la seva tinta i un toc d'all i oli

SEGON A TRIAR

Lluç a la planxa amb crema de bròcoli, fonoll i espaguetis de verdures

Filet ibèric a a la brasa amb el seu puré i albergínies a la planxa

Arròs negre amb sípia de platja i un toc d'all i oli

POSTRES A TRIAR

Pastís de llimona i gelat de xocolata blanca amb violetes

Pecat de xocolata amb crema anglesa

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

Cafè

39,50€

IVA inclòs

Mínim 6 persones

citrus

RESTAURANT & SUSHI BAR



MENÚ ARANJA

Posem-li més "chispa" a la vida

A COMPARTIR

Pernil ibèric de gla & coca de tomàquet

Gratacels de tomàquet i mozzarella "Fior di latte"
amb alfàbrega i tartufata

Uramaki roll Pinku: Salmó i formatge crema cobert d'alvocat i magrana

Gambes a l'allet "picantones"

Croquetes trufades

Caneló de pularda, beixamel suau i núvol de parmesà

SEGON A TRIAR

Suprema de corbina a la planxa, caponata de verdures
i "chimichurri" d'alvocat

Medallons de "filet mignon" amb trio de formatges i milfulles de patata

Arròs de verdures de temporada amb tataki de tonyina
i maionesa de miso

POSTRES A TRIAR

Pecat de xocolata i núvol de cítrics

Esponjós de iogurt grec amb sopa de fruits vermells

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

Cafè

44€

IVA inclòs

Mínim 6 persones

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



MENÚ VEGGIE

El verd és el sabor que més es porta!

A TRIAR

Futomaki roll veggie: Alvocat, mango, espàrrec verd, pastanaga i formatge crema

Amanida de l'hort amb xampinyons i anacards

Croquetes trufades

SEGON A TRIAR

Arròs de verdures de temporada amb maionesa de miso

Wok de verdures de temporada

Gratacels de tomàquet & mozzarella "Fior di latte", alfàbrega i tartufata

POSTRES A TRIAR

Crema catalana sense invents

Pastís de llimona i gelat de xocolata blanca amb violetes

Pa

Aigua sense gas 1/2

Vi negre Arienzo crianza de Marqués de Riscal

Vi blanc Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

Cafè

36,50€

IVA inclòs

citrus

RESTAURANT & SUSHI BAR

