
MENÚ LIMÓN

Un mordisco fresh

A COMPARTIR

Ensalada de langostinos con quinoa, aguacate, piña, espinacas, granada y salsa de fruta de la pasión

Uramaki roll California: Cangrejo, pepino y aguacate, rebozado de tobiko rojo y mayonesa de miso

Huevos estrellados en su nido, con jamón ibérico de bellota y patata paja

Patatas crujientes y muy bravas

Rascacielos de tomate & mozzarella "Fior di Latte" con albahaca y tartufata

Croquetas de tres quesos

SEGUNDO A ESCOGER

Dados de corvina con alga wakame y mayonesa de miso

Tataki de ternera con pesto de tomates secos y avellanas rotas

Arroz de verduras con secreto ibérico

POSTRES A ESCOGER

Crema catalana sin inventos

Esponjoso de yogur griego con sopa de frutos rojos

Pan de coca con tomate

Agua sin gas 1/2

Vino tinto Arienzo crianza de Marqués de Riscal

Vino blanco Vaya Pasada

Café

36,50€

IVA incluido

Mínimo 6 personas

MENÚ LIMA

Para aquellas noches que prometen

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota & coca de tomate

Uramaki roll Pinku: Salmón con queso crema, cubierto de aguacate y granada

Huevos estrellados en su nido, con jamón ibérico de bellota y patata paja

Patatas crujientes y muy bravas

Rascacielos de tomate & mozzarella "Fior di latte" con albahaca y tartufata

Croquetas de sepionets con su tinta y un toque de alioli

SEGUNDO A ESCOGER

Merluza a la plancha con crema de brócoli, hinojo y espaguetis de verduras

Solomillo ibérico a la brasa con su puré y berenjenas a la plancha

Arroz negro con sepia de playa y un toque de alioli

POSTRES A ESCOGER

Tarta de limón y helado de chocolate blanco con violeta

Pecado de chocolate con crema inglesa

Pan de coca con tomate

Agua sin gas 1/2

Vino tinto Arienzo crianza de Marqués de Riscal

Vino blanco Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

Café

39,50€

IVA incluido

Mínimo 6 personas

MENÚ POMELO

Pongámosle más chispa a la vida

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota & coca de tomate

Rascacielos de tomate & mozzarella "Fior di latte"
con albahaca y tartufata

Uramaki roll Pinku: Salmón con queso crema, cubierto de aguacate y granada

Gambas al ajillo picantonas

Croquetas trufadas

Canelón de pularda, bechamel suave y nube de parmesano

SEGUNDO A ESCOGER

Suprema de corvina a la plancha, caponata de verduras
y "chimichurri" de aguacate

Medallones de "filet_mignon" con trío de quesos y milhojas de patata

Arroz de verduras de temporada con tataki de atún
y mayonesa de miso

POSTRES A ESCOGER

Pecado de chocolate y nube de cítricos

Esponjoso de yogur griego con sopa de frutos rojos

Pan de coca con tomate

Agua sin gas 1/2

Vino tinto Arienzo crianza de Marqués de Riscal

Vino blanco Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

Café

44€

IVA incluido

Mínimo 6 personas

citrus

RESTAURANT & SUSHI BAR



MENÚ CITRUS

Be citric, not acid

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota & coca de tomate

Guacamole al momento con tortitas

Uramaki roll Shell Crab: Cangrejo de cáscara blanda en tempura y pepino picante, cubierto de aguacate y salsa de fruta de la pasión

Uramaki roll Red Velvet: Atún Balfegó, queso crema, fresa caramelizada y perlas de yuzu

Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchi

Broquetas de secreto ibérico lacadas con miel y soja

SEGUNDO A ESCOGER

Atún Balfegó a la plancha con ensalada de mango, rúcula, aguacate y mayonesa de miso

Arroz mimado con sus gambas y mayonesa de algas

Lomo bajo de vaca a la plancha cortado en láminas y patatas fritas

POSTRES A ESCOGER

Naranjus: crema de mango con frutos rojos y sorbete de frambuesa

Tarta cremosa de chocolate

Pan de coca con tomate

Agua sin gas 1/2

Vino tinto Arienzo crianza de Marqués de Riscal

Vino blanco Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

Cava Agustí Torelló Mata brut reserva

Café

49,50€

IVA incluido

Mínimo 6 personas

citrus

RESTAURANT & SUSHI BAR



MENÚ VEGGIE

El verde es el sabor que más se lleva!

A ESCOGER

Futomaki roll veggie: Aguacate, mango, espárrago verde, zanahoria y queso crema

Ensalada del huerto con champiñones y anacardos

Croquetas trufadas

SEGUNDO A ESCOGER

Arroz de verduritas del huerto con mayonesa de miso

Wok de verduras de temporada

Rascacielos de tomate & mozzarella "Fior di latte", albahaca y tartufata

POSTRES A ESCOGER

Crema catalana sin inventos

Tarta de limón y helado de chocolate blanco con violetas

Pan de coca con tomate

Agua sin gas 1/2

Vino tinto Arienzo crianza de Marqués de Riscal

Vino blanco Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

Café

36,50€

IVA incluido

citrus

RESTAURANT & SUSHI BAR

