
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

Filete de vaca a la plancha con parmentier de setas, verduritas y salsa demi-glace

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, Cabirol DO Montsant

Vino blanco Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

Cava Agustí Torelló Mata brut reserva

Café

49,90€

IVA incluido

Mínimo 6 personas

citrus

RESTAURANT & SUSHI BAR

