
MENÚ CITRUS

Be citric, not acid

A COMPARTIR

Pernil ibèric de gla i coca amb 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 lacades 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

Filet de vaca a la planxa amb parmentier de bolets, verduretes i salsa demi-glace

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

Vi negre Cabirol DO Montsant

Vi blanc Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

Cava Agustí Torelló Mata brut reserva

Cafè

54,95€

IVA inclòs

Mínim 6 persones

citrus

RESTAURANT & SUSHI BAR

