

# ibéricos, embutidos, quesos y panes

	Ración	Media
Jamón ibérico de bellota	24.5	15.5
Lomo Ibérico de bellota Castro González	16	9
Salchichón de Vic "Casa Riera Gran Luxe"	12	7.5
Comté (24 meses)	15.5	9
Tabla de manchego "Dehesa de los Llanos Gran Reserva" con Idiazábal ahumado	15.5	9
Tabla de quesos valencianos (Surtido según maduración y época óptima. Consulte al camarero)	15.5	9
Hogaza de pan de trigo masa madre ( 2-3 pax )	4.8	
Pan de cristal	6.6	3.3
Tomate y allioli	2.5	
Mantequilla ahumada Rooftop Smokehouse	3	

## frío

Anchoas 00 (ud)		3.25
Ensaladilla rusa		9
Sepia con mahonesa		14
Ceviche de corvina		17.5
Tartar de atún rojo y mango		20
Foie Micuit "Etxenike"		20
Steak tartar (con huevo frito y patatas fritas + 5'00)		19.5

## ensaladas

1/ Templada de berenjena, brotes, queso de cabra, boletus y frutos secos	14	3/ Tomate de temporada, lata de ventresca "La Brújula", pimientos del piquillo, piparras y huevo duro	18.5
2/ Extra de Casa Balaguer (cogollos, endivias, tomate, zanahoria, cebolla tierna, bonito, palmitos, huevo duro y olivas)	14	4/ Tomate de temporada, rúcula, burrata, lomo ibérico de bellota, tomate seco, albahaca y tapenade	18.5
*Media Extra Casa Balaguer	9.5	5/ Espárragos de "La Catedral" con salsa tártara	15.5

# calientes

boc  
ado

Croqueta de jamón ibérico (ud)	2.8
Patatas rellenas de boletus con foie (ud)	8
Huevos con habitas y jamón ibérico	16.5
Gambas con verduras al wok	17.5
Calamar a la plancha	17.5
Rape con curry Thai	22
Pulpo con parmentier de patata	22

# pescado

Corvina en fritura con guacamole y tártara	18
Merluza plancha	20
Rodaballo plancha	23

# carne

Entrecot	24.5
Solomillo de ternera	25
Tataki de presa ibérica	23
Paletilla de cordero lechal	25

# infantil

Miniburguer con queso y patatas fritas	8.5
Lágrimas de pollo	13.5

\* Todas las carnes van acompañadas con patatas fritas

Otras guarniciones:

Pimientos del piquillo "La Catedral"	4
Espárragos verdes	5.5

# postres

Castaña helada	6
Tocinito de cielo	6.5
Helados artesanos:	6.5
<i>Chocolate , dulce de leche, vainilla bourbon, turrón, frambuesa</i>	
Frutas preparadas	8
Mango	8
Hojaldre de manzana con helado de vainilla bourbon	8
Brownie de chocolate con helado de dulce de leche	8

\* Suplemento servicio tarta celebración externa a restaurante: 3 € por comensal