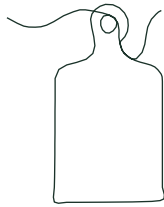


the secret
pantry



NUESTRA SELECCIÓN DE
CONSERVAS, Precio de tienda

Sugerencias del chef: anchoas del
Cantabrico, navajas, sardinas y
mas

JAMÓN IBÉRICO 100%
BELLOTA, 33

Jamón ibérico 100%, pan de coca
tostado, tomate Ramallet, aceite de
oliva virgen extra, copos de sal
marina

STEAK TARTAR

100gr, 25

180gr, 35

Solomillo de ternera de los Pirineos
Catalanes cortado a mano, aderezo
de steak tartar, piparra de Navarra,
pepinillos, alcaparras, pan crujiente
artesanal

ENDIVIA ROJA, ZANAHORIA,
SÉSAMO, 19

Endivias rojas crujientes, zanahoria
infusionada en naranja, mayonesa
vegana de sésamo negro

TOMATES, MATÓ Y
ANCHOAS, 21

Tomates de cultivo regional
cosechados a mano, queso fresco
Mató, anchoas del Cantábrico,
aceite de albahaca

ENSALADA DE SETAS
SILVESTRES, BONIATO, 29

Surtido de setas silvestres en
escabeche, texturas de boniato

VIEIRAS, CALABAZA,
COLIFLOR, TRUFA, 29

Vieiras, crema de calabaza violín,
alioli de ajo asado, coliflor, virutas
de jamón ibérico y aceite trufado

ARROZ CREMOSO DE
LIMÓN, 32

Arroz cremoso de limón, gamba
roja y reducción de licor Ratafia

ARROZ CREMOSO DE
SETAS Y TRUFA, 29

Arroz cremoso de setas del bosque,
cava Ars Collecta, trufa negra, queso
manchego

RODABALLO, OLIVAS, APIO
NABO, HINOJO, 33

Filete de rodaballo, crema de
aceitunas Gordal, puré cremoso de
apio nabo, hinojo, aceite infusionado
con naranjas de Valencia

ENTRECOT, HIGOS,
PATATA, 39

300gr de entrecot, higos frescos,
patatas *dauphinoise*, chalotas
confitadas, salsa de trufa

PARA ACABAR, UNOS POSTRES

ESPUMA DE QUESO MATÓ, 13

Queso Mató, frutos rojos, membrillo
y Moscatel

SEMIESFERA DE CHOCOLATE, 13

Chocolate, avellanas, cítricos y
texturas de albaricoque

SELECCIÓN DE QUESOS

Pruebe nuestros quesos de
"The Pantry"



POR COPA

VINO ESPUMOSO

LLOPART BRUT
NATURE, 13

Xarel•lo, Macabeo;
DO Corpinat

ARS COLLECTA BLANC DE
BLANCS, 16
Chardonnay, Xarel•lo, Parellada
DO Cava

ARS COLLECTA ROSE, 17
Pinot Noir, Xarel•lo, Trepat,
DO Cava

VINO BLANCO

VIA EDETANA BLANC, 12
Garnatxa Blanca, Viognier;
DO Terra Alta

MATALLONGA MAIXANT, 12
Chardonnay; DO Costers del Segre

ABEL MENDOZA VIURA, 19
Viura; DOCA Rioja

VIÑAS VELLAS ETIQUETA
BLANCA, 14
Albariño; VT Galicia

VINO TINTO

FERRER BOBET, 21
Carinyena, Garnacha; DO Priorat

CARA NORD TREPAT, 11
Trepat; DO Conca de Barbera

EMILIO MORO LA FELISA, 18
Tempranillo; DO Ribera del Duero

LA MONTESA, 14
Garnacha tinta, otras; DO Rioja

VINO ROSADO

SUPERBLOOM ROSÉ, 13
Garnatxa; DO Pla de Bages

VINO DULCE

VI DE GLASS RIESLING, 16
Riesling; DO Penedès

GAINTUS DOLÇ NATURAL, 13
Sumoll; DO Penedès

VIN NUS MAS D'EN GIL, 16
Syrah, Garnacha Tinta, Viognier;
DO Priorat

CÓCTELES

SPICED PALOMA, 15

La Paloma especiada es un cóctel refrescante y picante que combina el atrevido sabor del Tequila Patron Silver con el gusto ácido de la lima y el pomelo.

La bebida se elabora con tequila de alta calidad, zumo fresco de lima y un chorrito de refresco de pomelo. La adición de una rodaja de jalapeño le da un toque picante, mientras que el condimento tajín aporta a la bebida un toque dulce, salado y ácido.

DANCING WITH ALMONDS, 16

Este cóctel es una mezcla dulce y ácida de sabores, que combina el frescor del Vodka Grey Goose con el jugoso dulzor de las fresas.

La combinación de orgeat, un sirope de almendra dulce, y zumo de lima añade profundidad a la bebida mientras que el amargo de lavanda aporta un acento floral a la mezcla.

ASIAN GIMLET, 14

El Gimlet Asiático es un cóctel refrescante y sabroso que combina los sabores herbales y botánicos de la Ginebra Bombay Premier Cru con la acidez del zumo de lima y el dulzor del sirope Kaffir.

La lima Kaffir, también conocida como lima Makrut, es un cítrico muy utilizado en la cocina del sudeste asiático y añade un toque único y exótico a este cóctel clásico.

NUTS OLD FASHIONED, 16

El Nuts Old Fashioned es una versión decadente del cóctel clásico. Presenta el sabor atrevido y especiado Whisky Dewar's 12, combinado con el rico dulzor del sirope de arce de nuez.

La adición de amargo de pomelo añade una nota brillante y ácida a la bebida, cortando a través de la dulzura y aportando un nuevo nivel de profundidad al perfil de sabor.

VERMÚT

LA MADRE ROSE, 12
DO Terra Alta

MIRÓ FUSION BY PACO
PÉREZ, 15
DO Catalunya

VERMUT DE CAPÇANES,
13
DO Catalunya

VINYES TORTUGA
CLASICO, 22
DO Catalunya

GIN TONIC

GIN MARE, 22

GIN RAW, 22

NORDES, 18

CERVEZA DE BARRIL

ESTRELLA DAMM, 10

INEDIT, 11

AGUA

AGUA NATURAL, 5

AGUA CON GAS, 5

