



# Mediterranis fins la medul·la

...

LA CUINA DE BLAU ÉS SINCERA, DE VERITAT,  
SENSE AFEGITS INNECESSARIS

## 01 Pre

Pa de vidre amb Tomàquet. 3,50€  
Ostra Bloody Mary. 4.00€  
Anxova de l'Escala, Idiazabal i pa. 4,50€  
Musclos en escabetx. 5,00€  
Foie, anguila, poma de Girona i pa. 8.00€  
Sobrassada fumada, Mahó, mel i pa. 5.00€  
Croqueta de pota blava. 2.00€

Ració de pa de sucari. 2,50€

## 03 Après

Baba al ron i crema de limoncello. 5  
Xocolata. 6  
Pana cotta d'alfàbrega, amb taronja. 5  
Recuit de drap. 6  
Escuma de Mora, farigola, llimona i Gin. 6

## 02 L'àpat

Coca de farina integral, Bacallà esqueixat i tomàquet. 8,00€  
Sandvitx de poma, ceba tendra i Compté. 8,00€  
Hummus de pèsols, Carbassó i pa libanés. 8,00€  
Stracciatella de bufala, sardina i tòfona. 12,00€  
Tomàquet de l'hort, escuma de taronja sanguina i aigua de Azahar. 10,00€  
Pastanagues rostida, iogurt Grec, Tahine i Za'atar . 8,00€  
Carxofes confitades, cremós de porros i cecina. 10.00€  
Albergínia a la flama, cremós Fetta i Harissa . 9,00€  
Raviolis de Botifarra negra amb salsa Mar i Muntanya. 13,00€  
Fideus caldosos, Gírgoles d'espinaçal i alioli Marroquí. 12,00€  
Arrós de tripes de bacallà i botifarra de pernil. 15,00€  
Suquet blanc de rap, taronja i safrà. 16,00€  
Corvina, mongetes i escopinyes en salsa verda. 17,00€  
Pollastre de pagès, escamarlans i cuscús de coliflor. 14,00€  
Steak Tartar de vedella, xips de patata i pa. 16,00€





# “Sense un bon beure no hi ha un bon dinar”

## 01 Pre

**Vermouth Dos Deus.** 3,25€

**Vermouth Yzaguirre Rojo Rva.** 3,25€

**Vermouth Yzaguirre Blanco Rva.** 3,25€

**Martini Rossato & Tònic.** 5,25€

**Martini Fiero & Tònic.** 5,25€

**Aperol Spritz.** 5,65€

## 03 Après

**Grappa Nonnino La Malvasia.** 4,50€

**Marc de Cava, Juvé Camps.** 3,75€

**Limoncello, Villa Massa.** 3,50€

**Herbes Eivissenques.** 3,00€

**Gin Mare & Tònic.** 11,25€

**Gin Raw & Tònic.** 11,25€

**Pomada,** Gin Xoriguer & lemon. 6,65€

**Mojito Payés,** Herbes eivissenques, Menta, llima, sucre i aigua seltz. 6,65€

## 02 L'àpat

**Babau,** DO Penedés, Xarel·lo. 17,00€

**La Flamenca,** DO Alella, Pansa Blanca i Macabeu. 21,00€

**Tianna Bocchoris,** DO Binissalem, Prensal Blanc i Sauvignon Blanc. 22,50€

**Mestizaje,** DO València, Merseguera, Rolle i Malvasía. 20,00€

**Domaine de Majas,** Roussillon, França, Macabeu, Rolle i Carignan Blanc. 22,50€

**Arcese,** Piamonte, Italia, Cortese, Sauvignon Blanc 25,00€

**Cau Papallones,** DO Penedés, Merlot i Carinyena 17,50€

**Zutanita,** Côtes de Provence, França, Cinsault i Garnacha. 20,50€

**Cap de Turc,** DO Penedés, Ull de llebre i Carinyena. 17,00€

**Meritxell Pallejà Nita,** DO Priorat, Garnatxa, Samsó Cabernet Sauvignon i Syrah. 22,50€

**Vins Nus Siuralta Rouge,** DO Montsant, Garnatxa i Trepal. 22,50€

**Randemar Negre,** DO Binissalem, Callet, Manto negro Monastrell i Cabernet Sauvignon. 20,00€

**Ninja de las Uvas,** DOP Bullas, Murcia, Garnacha. 22,80€

**Une Tranche Sudiste,** Beaujolais, França, Garnatxa i Syrah. 24,00€

**Petti Rosso,** Toscana, Italia, Sangiovese i Cilieggiolo. 29,00€