



## CARTA

### PARA COMPARTIR

<b>Pan artesano, alioli y tapenade</b>	8
Alioli de jalapeños, tapenade de aceitunas negras y alcaparras, olivas verdes	
<b>Tostada Baja-Med con tartar de atún</b>	14,5
De maíz, chipotle y huevas de trucha (2 u.)	
<b>Ceviche de corvina O96</b>	21,5
Leche de tigre recado negro, maíz y cremoso de boniato	
<b>Guacamole Baja-Med</b>	11,5
Queso feta, granada, cilantro y AVOE	
<b>Hummus de remolacha</b>	11
Pistachos crujientes, queso feta y aceitunas negras	
<b>Ensalada de hinojo y pera</b>	12
Espinacas, granada, avellanas tostadas y aderezo de eneldo con miel	
<b>Taco de cangrejo "Soft Shell"</b>	16
En tempura ligera con aguacate, repollo, cebolla encurtida y chipotle (2 u.)	
<b>Tortilla cremosa de patata y trufa negra</b>	14
Rúcula, Mahón curado, alioli fino y polvo de tomate	
<b>Croquetas de gambas al ajillo</b>	12
Un toque de tartar de camarón (4 u.)	
<b>Carpaccio de atún aleta amarilla</b>	17
sobre higos frescos macerados en mostaza antigua	

### PRINCIPALES

<b>Pulpo al grill</b>	27
Maíz tostado y salsa de tamarindo	
<b>Hamburguesa Mestís</b>	18
Vaca rubia gallega en brioche de patata, salsa ahumada de setas, mostaza, piparras y patatas fritas	
<b>Lubina laqueada</b>	25
Tapenade de aceitunas negras, ensaladilla de mango verde y salsa zarandeada	
<b>Entrecot de cebón madurado 30 días</b>	27
Acompañado de mole negro, boniato asado y patata en tempura	
<b>Pollo pepitoria</b>	18
Pechuga braseada servida con salsa suave de azafrán y almendras, ligeramente especiada	
<b>ARROCES "LLAUNA"</b>	
<b>De gamba roja de Sóller y sepia de costa</b>	20
<b>De magret de pato en tataki y trufa de invierno</b>	18



Si tiene alguna intolerancia, les rogamos nos informen. Disponemos de carta de alérgenos.