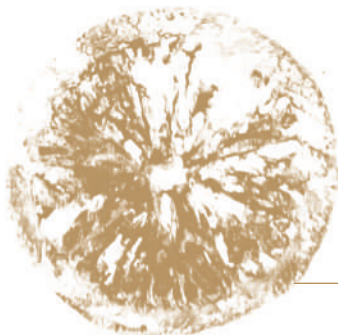




restaurant

EN HOTEL NERI



ENTRANTS

* Fougasse amb herbes provençals, pesto de tomàquet	3.90€	* Ostra N°2 especial Normandia al natural	3.20€/ut
* Focaccia d'olives, pesto de tomàquet	3.90€	* Ostra N°2 aigua de cogombre, poma àcida i caviar d'oli d'oliva	3.50€/ut
* Formatges artesanals al tall	s/p	* Ostra N°2 kimchi i yuzu	3.50€/ut

PRIMERS



* "Ensaladilla" d'anguila fumada, vitello tonnato, tàperes	9.90€
Espàrrecs blancs i verds, ametlles tendres, taronja sanguina i flor de borrajta	12.90€
Tàrtar de tonyina amb perfums d'Àsia, vichyssoise de fonoll, salicòrnia i flors	14.50€
"Crunxi-taco" de patata, escamarlà amanit amb llima i pebre d'Espelette, alga nori	3,50€/c/u
Corvall com "ceviche", hummus cremós de mongeta blanca i cruixent de iuca	13.90€
Ou deleitat en la seva closca amb parmentier, llagostins, tapioca de marisc i safrà	7.50€

\* Plats disponibles de 12:00 a 23:30 h.

Consulti amb el nostre personal el llistat d'al·lèrgens

10% de suplement a la terrassa



## PEIX I MARISC

---

Carpaccio de gamba, llima, llimona, estragó i oli d'oliva Morruda	1),50€
Turbot infusionat amb salsa safrà, puré de moniato i gingebre	18,00€
Cassoleta de vieires i nyoquis de patata, rossinyols i bisqué de marisc	15,00€
Pop a la brasa, romesco de kimchi, albergínia amb llavors de sèsam	1+,00€
Lluç amb cruixent de blat de moro, miso, puré de celerí fumat	13,00€
Arròs melós en blanc i negre	18,00€

## CARNS I AUS

---



Mousse de foie caramelitzat amb pa de sègol i herbes	12,50€
Caneló de cua de bou al vi negre, salsa de ceps, porros a la brasa i encenalls de parmesà	15,00€
Pollastre "Eco" cruixent amb blat de moro torrat i chilli chipotle	13,00€
Arròs de colomí i parfait dels seus fetges al moscatell	15,90€
Tataki de "rubia gallega" a la brasa, patata amb cítrics, herbes fresques i pebrots del Padró	16,00€
Tàrtar de vedella, gingebre cristal·litzat, ceba i cruixent d'alga nori	1*,00 €