

# citrus

RESTAURANT & SUSHI BAR

Sala privada y exclusiva  
para grupos a partir de 10 personas

---

## LIMÓN&CO

---

### A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota & coca con tomate

Uramaki California: Cangrejo, pepino y aguacate, rebozado de tobikko rojo y mayonesa de miso

Buñuelos de gambas con salsa thai

Croquetas de tres quesos

Bikini de mozzarella i trufa

---

### A ESCOGER

Dados de merluza del cantábrico con alga wakame y mayonesa de miso

o

Entrecot de ternera con mutabal de berenjena y dados de patata trufada

---

Crema catalana, sin inventos

---

Pan

Agua Mineral o refresco

Bodega:

Arienzo Criança de Marqués Riscal / Vaya Pasada

Café o té

---

## LIMA&CO

---

### A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota & coca con tomate

Uramaki Pinku: Salmón con queso crema, cubierto de aguacate y granada

Huevos estrellados en su nido, con jamón ibérico de bellota y patata paja

Rascacielos de tomate & mozzarella fior di latte, albahaca y tartufata

Croquetas de huevos Calaf y pimientos del *piquillo*

---

### A ESCOGER

Filete de lubina a la plancha con caponata de verduras y "chimichurri" de aguacate

o

Magret de pato a la plancha, fruta de la pasión y milhojas de patata

---

Tarta de limón y helado de chocolate blanco con violeta

---

Pan

Agua Mineral o refresco

Bodega:

Arienzo Criança de Marqués Riscal / Vaya Pasada

Café o té



---

# POMELO&CO

---

## A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota & coca con tomate  
Uramaki de foie: Pera caramelizada y queso brie, cubierto de foie flameado con frambuesa y teriyaki de frambuesa  
Stracciatella con berenjena ahumada, miel y albahaca  
Croquetas trufadas  
Canelón de pularda, bechamel suave y nube de parmesano

## A ESCOGER

Salmón a la plancha con judías finas, remolacha, limón confitado y tártara  
o  
Medallones de "filet mignon" con trio de quesos y milhojas de patata

Pecado de chocolate con crema inglesa

Pan  
Agua Mineral o refresco  
Bodega:  
Efecte Volador / Marqués d' Alella "Pansa Blanca"  
Café o té

# citrus

RESTAURANT & SUSHI BAR

---

# CITRUS&CO

---

## A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota & coca con tomate  
Guacamole al momento con "tortitas"  
Bombones de foie y manzana caramelizada  
Uramaki Red Velvet: Atún *Balfegó*, queso crema, fresa caramelizada y perlas de yuzu  
Calamares a la andaluza con mayonesa de aloe vera  
Broquetas de secreto ibérico lacadas con miel y soja

## A ESCOGER

Corvina a la plancha con verduras y quínoa salteadas  
o  
Filete de vaca vieja con foie y su puré de patata

Naranjus, crema de mango con frutos rojos y sorbete de frambuesa

Pan  
Agua Mineral o refresco  
Bodega:  
Efecte Volador / Marqués d' Alella "Pansa Blanca"  
Café o té

Sala privada y exclusiva  
para grupos a partir de 10 personas

---

# VEGGY&CO

---

## A COMPARTIR

Futomaki Veggie: Aguacate, mango, espárrago verde, zanahoria y queso crema  
Guacamole, al momento con "tortitas"  
Gunkan Vegan: Pepino, quínoa, edamame y salsa de miso  
Croquetas de huevos de Calaf y pimientos del *piquillo*  
Bikini de mozzarella y trufa

## A ESCOGER

Tagliatelle con "Burrata di Búfala", al tomillo limón y pesto  
o  
Wok de verduras de temporada

Crema catalana, sin inventos

Pan  
Agua Mineral o refresco  
Bodega:  
Verdeo / Atrium  
Café o té

