

# 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 Califórnia: 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 y 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 Crianza / 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 Crianza / 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 salsa 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 / 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 quinoa 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 / 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, quinoa, 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

