

---

# MENÚ CITRUS

---

*Be citric, not acid*

## A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota & coca de tomate

Guacamole al momento con tortitas

Bombones de foie con manzana caramelizada y un toque de confitura de tomate

Uramaki roll Red Velvet: Atún Balfegó, queso crema, fresa caramelizada y perlas de yuzu

Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchi

Broquetas de secreto ibérico lacadas con miel y soja

---

## SEGUNDO A ESCOGER

Atún Balfegó a la plancha con ensalada de mango, rúcula, aguacate y mayonesa de miso

Arroz mimado con sus gambas y mayonesa de algas

Filete de vaca vieja con foie y su puré de patata

---

## POSTRES A ESCOGER

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

Tarta cremosa de chocolate

---

Pan de coca con tomate

Agua sin gas 1/2

**Vino tinto** Arienzo crianza de Marqués de Riscal

**Vino blanco** Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

**Cava** Agustí Torelló Mata brut reserva

Café

**49,50€**

IVA incluido

Mínimo 6 personas

**citrus**

RESTAURANT & SUSHI BAR

