

---

# MENÚ CITRUS

---

*Be citric, not acid*

## A COMPARTIR

Pernil ibèric de gla i coca amb tomàquet

Guacamole al moment amb "tortitas"

Uramaki roll Shell Crab: Cranc de closca tova en tempura, cogombre picant cobert d'alvocat i salsa de fruita de la passió

Uramaki roll Red Velvet: Tonyina Balfegó, formatge crema, maduixa caramel·litzada i perles de yuzu

Calamars a l'andalusa amb maionesa de kimchi

Broquetes de secret ibèric lacades amb mel i soja

---

## SEGON A TRIAR

Tonyina Balfegó a la planxa amb amanida de mango, ruca, alvocat i maionesa de miso

Arròs mimat amb les seves gambes i maionesa d'algues

Filet de vaca a la planxa amb parmentier de bolets, verduretes i salsa demi-glace

---

## POSTRES A TRIAR

Naranjus: crema de mango amb fruits vermells i sorbet de gerds

Pastís cremós de xocolata

---

Pa de coca amb tomàquet

Aigua sense gas

**Vi negre** Cabirol DO Montsant

**Vi blanc** Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

**Cava** Agustí Torelló Mata brut reserva

Cafè

**54,95€**

IVA inclòs

Mínim 6 persones

**citrus**

RESTAURANT & SUSHI BAR

