

productos para disfrutar

ostras "Amelie" de marennes	unidad	4'90	½ docena	26
ostra a la manera tsukiji y kizame				5'90
ostra a la brasa con rustido ibérico				5'90

caviar imperial osetra 30 Gr				56
caviar imperial osetra 50 Gr				84
biscote a la brasa con caviar imperial y mantequilla ahumada				25

king crab al natural				19/100Gr
king crab a la brasa de carbón con salsa miso				22/100Gr
ensaladilla de king crab Imperial.				28
ensaladilla de king crab Imperial con caviar ossetra	30 Gr			74
king crab roll individual				22

para empezar

croqueta de pollo rustido a la catalana			unidad	2'50
anchoa al natural con mantequilla ahumada			unidad	4'90
el bikini de "carles abellan"				12
la ensaladilla rusa del Tapas 24 con ventresca de bonito				13
brioche de pastrami ahumado, queso fundido y mostaza de cerveza				14
carpaccio de chuleta rubia gallega madurada con especias				22
atún akami con mantequilla negra, soja, piñones y queso azul				17'50
corte fino de chuletón de atún rojo con escabeche de tomate				29
carpaccio de ternera con trufa, parmesano y setas				22
picaña "enigma" madurada con especias				19

la huerta

el tartar de tomate al estilo clásico				12
ensalada de remolacha, tomate, stracciatella y piñones				14
hinojo a la brasa con parmesano y pistacho verde				13
alcachofas, a la brasa con salsa de romesco				13
berenjena escalivada con sobrasada "xesc reina", queso, miel y pipas				14
puerro al horno con salsa de miso y almendras				13

huevos de formentera...

huevos fritos estrelladlos sobre patatas y butifarras catalanas	16
...con jamón ibérico de bellota	18

segundos para compartir... o no

calamar de la isla con cebolla confitada y "yellow spicy souce"	23
ralla a la brasa con mantequilla negra, alcaparras sicilianas y lima	24
lenguado entero a la brasa en agua de Lourdes	precio s/m
tiradito ibérico a la plancha con AOVE, salvia y romero	26
las ribs en bosam al estilo thai	22
crujiente cochinillo "ibérico puro", pure de manzana, queso y nueces	28
costillitas de cabrito a la brasa o a la milanese	26

platos de cuchara

almejas al jerez con alcachofas y jamoncito ibérico	24
bacalao con sanfaina y tomate fresco	28
arroz meloso a la cazuela del mar	29
nuestra frita de langostinos de Sant Carles	38
lasaña de fricando catalán de ternera y pollo	26
albondigas "de la abuela" con tomate fresco y espaguetis	19
cesta de panes elegidos con "all i oli"	4'50
pan de coca con tomate	5