

## Para compartir

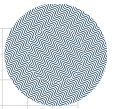
- Croqueta** de jamón Ibérico (unidad) 1.70
- Anchoas** 00 de Lekeitio (unidad) 2.70
- Las bravas** con alioli suave y tomate seco 4.50
- Tortilla** melosa de patata con cebolla confitada 7.50
- Jamón Ibérico** D.O. Gujuelo cortado a mano 20.00
- Coca de pan** con tomate y aceite de Siurana 2.80
- Canelón** de rustido con bechamel trufada y queso Comté 10.00
- Ensaladilla rusa** con jamón Ibérico, picada de anchoas y atún 8.00
- Buñuelos** de bacalao con su pil pil 9.00
- Coca** de sobrasada Obach con queso Brie 7.00
- Ensalada de tomate**, aceite de albahaca y apio 12.00
- Ensalada del Chef** (ensalada de la semana) 10.00

## Crudos

- Tataki** de salmón al estilo de la casa 9.50
- Tartar** de atún Bluefin con mayonesa de wasabi 14.00
- Carpaccio** de gambas de Palamós con vinagreta de tomate y lima 15.00
- Ventresca** de atún marinada 18.50
- Steak tartar** con cremoso de mostaza y curry 14.00

## Del mar

- Pulpo** a la piedra, patata y aceite de laurel 18.00
- Vieiras** y alcachofas 12.50
- Morro de bacalao** acompañado de garbanzos y col 14.00



## De la montaña

**Poularda** con su relleno de Brie y trufa 14.00

**Solomillo de ternera** con cremoso de patata y salsa Garnacha 20.00

**Rabo de buey** con chalotas caramelizadas 18.00

**Meloso de cordero** con puré de berenjena y salsa de cardamomo 15.00

**Hamburguesa Blau BCN** con queso Comté, cebolla y patatas confitadas 14.00

**Arroz meloso** de ceps y trufa 15.00

## Quesos

**Surtido de quesos** afinados catalanes y franceses 13.50

## Postres

**Tarta Tatin** la célebre de Marc 7.00

**Pastel de queso** con frutos rojos, yogur y crumble 7.00

**Mousse de la pasión** con espuma de coco y sorbete de mandarina 7.00

**Torrija de Santa Teresa** con helado de avellanas y crema de limón 7.00

**Pan con chocolate**, aceite y sal 7.00

**Flan de la casa** con cítricos 7.00

**Trufas** de chocolate artesanales elaboradas con cacao amargo 2.50

## Marc os propone

Una selección de dos platos para compartir, dos platos individuales  
y un postre 40.00