

AJOBLANCO

Ostras naturales, Normandía N°3	5, 5	leche de tigre	+1
Anchoa cantábrica mariposa 000, brioche y mantequilla ahumada			7
Mejillones gallegos crujientes con emulsión de escabeche			9
Vieira gallega, ajoblanco y panceta ibérica			8
Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo			18
Cogollo a la brasa, hinojo, queso azul Glauc y vinagreta Honey Monster			13
Pulpo al olivo Kalamata			14
Caballa ahumada dos días al roble, rábano picante y verdura encurtida			13
Selección de quesos catalanes con miel de la Deolinda			18
Croqueta de aji de gallina			3
Verduras de temporada en tempura con romesco y remoulade			14
Tartar de solomillo de vaca madurada de pasto y salsa tonnata			22
Cappellacci de remolacha, calabaza asada, Idiazabal e hinojo			12
Verduras a la parrilla, feta, sésamo batido y mantequilla de guindilla			14
Alcachofa confitada, jabuguito y yema crujiente			8
Pulpo a la parrilla, patata y mojo rojo de la Vera			19
Calamar de barca a la parrilla, su tinta, migas de chorizo y almendra			19
"Amor de Madre": Steak Pie de la jefa con buey, ceps, trompetas y tuétano			26
Lomo bajo de rubia gallega, demiglace y rábano picante			23
Filete madurado, foie, cebolla caramelizada y salsa oporto			26
Patata a la sal con hierbas			8
Pan de masa madre con mantequilla ahumada			3, 5

POSTRES

Sticky toffee pudding: bizcocho de dátiles, tuille de nueces, toffee, helado de vainilla			8
Pijama de toda la vida al estilo Ajoblanco			8
Chocolate, aceite de arbequina, sal y butterscoth praline			8
Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada			8
Profiteroles de pistachio con chocolate blanco			8
Selección de quesos catalanes con la miel de la Deolinda			18
Sgroppino: Sorbete de limón, St Germain cava			11

VINOS

CAVA

TORELLÓ BRUT NATURE GRAN RESERVA. ECOLÓGICO CORPINNAT, xarel·lo·macabeo·parellada 32
PARATÓ BRUT NATURE RESERVA. ECOLÓGICO, xarel·lo·macabeo·parellada·pansa blanca 24
CLOS LENTISCUS BRUT NATURE, malvasia de Sitges 32
RECAREDO TERRERS BRUT NATURE GRAN RESERVA. BIODINÁMICO. CORPINNAT, xarel·lo·macabeo·parellada 48
TORRELLÓ PÀL·LID BRUT ROSÉ. RESERVA. CORPINNAT, pinot noir 32

CHAMPAGNE

BOLLINGER, SPECIAL CUVEE BRUT, chardonnay·pinot noir·pinot nero 98
FREREJEAN FRÈRES PREMIER CRU BRUT, chardonnay·pinot noir·pinot meunier 89
BILLECART BLANC DE BLANCS chardonnay 135
BERNARD ROBERT RESERVE BRUT, chardonnay·pinot noir·pinot meunier 57
BILLECART SALMON ROSÉ BRUT RESERVE, pinot·meunier·chardonnay·pinot noir 85

BLANCOS

TERRA PRIMA CAN RAFOLS DEL CAUS (*Massís del Garraf*) xarel·lo·macabeu·moscatel 29
ACUSTIC (*Montsant*) garnacha blanca·garnacha gris·macabeo 32
MAS OLLER, MAR (*Baix Empordà*) picapoll blanc·malvasia 31
ILERCAVÒNIA (*Terra Alta*) garnacha blanca 26
HONEYMOON ECOLÓGICO, (*Penedès*) parellada 26
ENRIQUE MENDOZA CRIADO EN BARRICA, (*Alicante*) Chardonnay 29
ERESMA (*Rueda*) verdejo 24
SHAYA HABIS BARRICA, (*Rueda*) verdejo 45
CARABALLAS ECOLÓGICO, (*Castilla y León*) sauvignon blanc 35
CUNQUEIRO III MILENIUM (*Ribeiro*) treixadura·godello·albariño·loureira 31
ATALIER DE RAÚL PÉREZ CRIADO EN BARRICA, (*Rias Baixas*) albariño 34
VALDESIL SOBRE LIAS (*Valdeorras*) godello 35
ULTREIA DE RAÚL PÉREZ CRIADO EN BARRICA, (*Bierzo*) godello 34

ROSADO

REMOLÓN (*Cigales*) tempranillo·verdejo·albillo·garnacha 25
UNZU DE JULIAN CHIVITE (*Navarra*) garnacha 33
TORRELLÓ PETJADES ECOLÓGICO, (*Penedès*) sumoll·garnacha negra 23

ORANGE

PARATÓ BRISAT ECOLÓGICO, (*Penedès*) xarel·lo 24
VINS NUS SIURALTA NATURAL, (*Montsant*) garnacha·carinena blanca·malvasia 39

TINTOS

ACUSTIC (*MONTSANT*) garnacha·cariñena 32
BRAÓ VINYES VELLES ECOLÓGICO, (*MONTSANT*) cariñena·garnacha negre 39
ALMODÍ (*TERRA ALTA*) Garnacha·borruda 26
SELECCIÓ 6 MESES EN HUEVOS DE CERÁMICA, (*TERRA ALTA*) garnacha·borruda 49
PLAER (*PRIORAT*) garnacha·cariñena 42
RITME (*PRIORAT*) garnacha·cariñena 28
VALL LLACH (*PRIORAT*) cariñena·garnacha negre 69
ODA CASTELL DEL REMEI, (*COSTERS DEL SEGRE*) tempranillo·syrah·garnacha·merlot 33
MAS CANDÍ LES CARBORIES CRIANZA. NATURAL, (*PENEDÈS*) xarel·lo·sumoll·mandó 31
EL NOMADA SELECCIÓN DE PARCELAS, (*RIOJA*) tempranillo·graciano 33
NUNCA JAMÁS (*RIOJA*) tempranillo 28
GOMEZ CRUZADO EL PREDILECTO, (*RIOJA*) tempranillo 34
REMELLURI RESERVA, (*RIOJA*) tempranillo·garnacha·graciano 55
CARMELO RODERO CRIANZA, (*RIBERA DEL DUERO*) tinta del país·cabernet sauvignon 44
FRANCISCO BARONA (*RIBERA DEL DUERO*) tinto fino·garnacha·albillo 66
FIGUERO 12 (*RIBERA DEL DUERO*) tinta del país 36
PSI CRIANZA, (*RIBERA DEL DUERO*) tinto fino 69
CASTRO CANDAZ FINCA EL CURVADO, (*RIBEIRA SACRE*) mencia 34
VALTUILLE VINO DE VILLA (*BIERZO*) mencia·garnacha·tintorera·bastardo 29

AJOBLANCO

APERITIVOS

- AJOBLANCO BELLINI Martini Fiero, pomelo, cava 9
TARDE & TONIC Cynar, licor cerezas, Braulio, tónica Schweppes Premium 9
SPAGLIATO MARACUYÁ Martini Bitter, Martini Rosso, fruta de la pasión, cava 10
APEROL SPRITZ Aperol, cava, soda 8
HUGO SPRITZ St Germain, cava, soda 10

_HORA DE APERITIVO todos los días hasta las 20h Aperitivos a 7€

CÓCTELES

- SAFFRON SUN 14
Ginebra Bombay Sapphire, Italicus, mandarina, azafrán, cardamomo
- PISCO STAR 13
Pisco, piña, fruta de la pasión, vainilla, aire de cava
- BELLOTA SOUR 12
Licor de bellota, Drambuie, lima, Bitters
- ROSALITA 14
Mezcal, licor de chipotle, mango, pimientos, chile
- MR PUNCH 15
Ajoblanco Punch Mix, lima, piña, cilantro, canela, clarificado
- CAYO COCO 14
Ron Bacardi Carta Blanca, splash de Laphroig 10, coco, piña
- KATE'S PALOMA 15
Aperol, Ruibarbo, tequila reposado, pomelo, pimienta rosa, CO2
- FOX ON THE HILL 13
Whisky Bulleit bourbon, café, plátano, canela
- C'EST SI BON 15
St Germain, Bitter, romero, cava
- PEAR DROP 14
Vodka Grey Goose, licor de pera, lima, cabernet
- STRAWBERRY+SAKE 15
Sake Choya, Martini Bitter, fresa, uva, CO2
- MULA MEXICANA 12
Tequila, Mezcal, Ginger beer, lima
- SGROPPINO 11
Sorbete de limón, St Germain, cava

VÍRGENES

- HARVEST MOON Vermut Martini Vibrante 0.0, uva, soda 9
GIN SOUR Ginebra Tanqueray 0.0, lima, mandarina, azafrán 11
PIÑA SIN NADA Cordial natural de piña, agua de coco 9
LONDON MULE 00% Ginebra Tanqueray 0.0, lima, ginger beer, lime 11

Todos nuestros zumos y cordiales los preparamos con fruta natural

_ TE PREPARAMOS SIEMPRE LOS CÓCTELES CLÁSICOS