

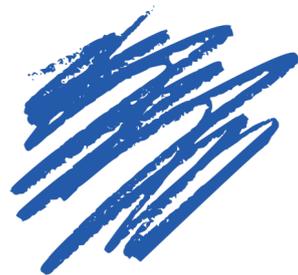
## Aperitivos

<b>Olivas Artesanas</b>	<b>4 €</b>
<b>Pan con tomate a la catalana</b>	<b>4,5 €</b>
<b>Pan con mantequillas caseras</b>	<b>4,5 €</b>
<b>Pan en cesta</b>	<b>3,5 €</b>

*“Todos nuestros panes están elaborados con masa madre en horno de leña”*

## Para empezar

<b>Selección Ostras de Normandía N°2 al natural, con leche de tigre o mignonette</b>	<b>4,9 €</b>
<b>Zamburiñas gratinadas con su toque ahumado.</b>	<b>24 €</b>
<b>Bombón de Foie con crujiente de chocolate y mango</b>	<b>22 €</b>
<b>Verduras de estación con texturas y salsa miso</b>	<b>18 €</b>
<b>Ceviche de corvina salvaje con chips de boniato y maíz</b>	<b>24 €</b>
<b>Salmon curado y ahumado casero con mayonesa de curry y creme fresh en pan de semillas</b>	<b>21 €</b>
<b>Jamón ibérico de bellota cortado a mano</b>	<b>26 €</b>
<b>Ensalada de Ventresca</b>	<b>23 €</b>
<b>Calamares a la andaluza con vinagreta de albahaca y balsámico</b>	<b>19 €</b>



## Croquettes

**Bogavante y Gambas 15 €**

**Pollo con mayonesa cítrica 13 €**

## Tartares

**Tartar de Atun Rojo de la lonja en soja y sesamo 24 €**

**Tartar de Wagyu con "spicy mayo", yema curada y crujiente de papadum 27 €**

## Huevos de granja

**Rotos con patatas paja , setas de temporada y jamon iberico de bellota 19 €**

**Escalfado con espárragos, salsa de romesco y crujiente de parmesano 18 €**

**Pochado con crema de patata y trufa de verano 21 €**

## Entre panes

**Baos de osobuco con cebolla encurtida y piparras dulces 21 €**

**Bikini de carrillera con mostaza antigua y queso de taleggio 24 €**





# Uniq

## Carnes

Canelónes de carne rustida con salsa de trufa	21 €
Lingote de cochinillo crujiente, ensalada de manzana, apio y frutos rojos	28 €
Rabo de toro en su salsa, puré de calabaza y patatas	26 €
Paletilla de cordero en su jugo, con hortalizas de la huerta	26 €
Solomillo de buey, foie y demi glace	29 €
Chuletón de vaca vieja, piquillos y patatas fritas	70 €/K

## Pescados

Bacalao confitado con demiglace de piñones, pasas, orejones y espinacas baby	24 €
Suprema de dorada con beurle blanc y bouquet de verduras	22 €
Pulpo rustido con tierra de farofa, patata morada y tubérculos	27 €
Salmón caramelizado con tomate seco, olivas negras y gengibre	24 €
Pescado de la lonja con verduritas de estación	según mercado

IVA incluido

## BLANCOS

<b>Plana d'en Fonoll</b> - <i>Cabernet Sauvignon</i> . Un vino fresco y equilibrado con notas herbáceas.	<b>22 / 4,5 €</b>
<b>Piedra Verdejo</b> - <i>Verdejo</i> Aromas de frutas tropicales y toques de hierbas frescas.	<b>23 €</b>
<b>Maricel</b> - <i>Malvasía Sitges</i> Ecológico, de perfil aromático con notas florales y tropicales.	<b>27 €</b>
<b>Mar de Frades</b> - <i>Albariño</i> Elegante y mineral, con notas de fruta de hueso.	<b>29 €</b>
<b>El Fanio 2022 (Ecológico)</b> - <i>Xarel.lo</i> Complejo y fresco con recuerdos de fruta blanca.	<b>28 €</b>
<b>Torre el Verguer Maricel</b> - <i>Malvasía</i> Rico en matices, con final largo y persistente.	<b>31 €</b>
<b>Lame Espiñas</b> - <i>Albariño</i> . Sutilmente floral con notas salinas.	<b>32 €</b>
<b>Bicicletas y Peces</b> - <i>Verdejo</i> . Ligero y afrutado, ideal para acompañar tapas.	<b>26 €</b>

**IVA incluido**

# Uniq



## Postres

Nuestro tiramisú	9 €
Cre moso de chocolate blanco con esponja de yoghurt y frutos rojos	9 €
Carquiñolis con Malvasía de Sitges	8 €
Mundo de Chocolate	10 €
Piña colada	9 €
Tabla de quesos y contrastes	15 €

## Vinos

En esta carta encontrará una cuidada selección de vinos que representan lo mejor de cada región y variedad. Desde blancos frescos y aromáticos, hasta tintos intensos así como cavas y champagnes elegantes, hemos creado esta propuesta para satisfacer todos los paladares. Acompañe su elección con una breve descripción de cada vino para disfrutar de una experiencia única.

## VINO TINTO

<b>Convento Oreja - Ribera del Duero</b> Un Tempranillo expresivo, con notas de frutos negros y vainilla.	<b>28/ 4,5 €</b>
<b>Corbatera - Montsant</b> Garnatxa Negra y Cabernet Sauvignon. Intenso y especiado, con cuerpo.	<b>36 €</b>
<b>Plana d'en Fonoll - Penedés</b> Cabernet Sauvignon. Notas de frutas maduras y especias dulces.	<b>23 €</b>
<b>Azpilcueta - Rioja</b> Elegante y redondo, con matices de roble.	<b>24 €</b>
<b>Lágrimas de María - Rioja</b> Tempranillo Crianza. Suave y bien estructurado, con notas de frutas rojas y madera.	<b>23 €</b>
<b>Pruno - Ribera del Duero</b> Frutal y cremoso, con taninos suaves.	<b>28 €</b>
<b>Finca Villacreces - Ribera del Duero.</b> Complejo, con notas de frutas negras, especias y toques tostados.	<b>42 €</b>
<b>Pago de Carraovejas - Ribera del Duero.</b> Potente y elegante, con sabores intensos de fruta madura.	<b>49 €</b>

**IVA incluido**

<b>Predicador</b> - <i>Rioja</i>	<b>37 €</b>
Fresco y sofisticado, con notas especiadas y de fruta roja.	
<b>El Hombre Bala</b> - <i>Madrid</i>	<b>31 €</b>
Exótico y vibrante, con toques minerales y frutales.	
<b>Corimbo</b> - <i>Ribera del Duero</i>	<b>36 €</b>
Profundo y equilibrado, con taninos sedosos.	

## VINO ROSADO

<b>Llágrimes</b> - <i>Terra Alta</i>	<b>24€</b>
Garnatxa. Frutal, con aromas de fresa y un final refrescante.	
<b>Sospechoso</b> - <i>Castilla</i>	<b>23 €</b>
Aromas de frutos rojos con un toque especiado.	
<b>Studio Miraval</b> - <i>Côtes de Provence</i>	<b>29 €</b>
Elegancia provenzal, con notas de melocotón y rosas.	
<b>M Minuty</b> - <i>Côtes de Provence</i>	<b>34 €</b>
Frescura y delicadeza con un toque de frutas exóticas.	
<b>Chateau Sainte Marguerite</b> - <i>Côtes de Provence</i>	<b>38 €</b>
Fresco, fino y aromático. En nariz exhala aromas de flores blancas, melocotón y piel de pomelo	

**IVA incluido**

## CAVAS

**Castell de Ribes** Macabeo, Xarel.lo y Parellada. **24€**

Burbuja fina y persistente con notas de manzana verde.

**Castell de Ribes Rosado** **26€**

Trepat.Aromático y fresco, con matices de frutos rojos.

**Gramona Tres Lustros** **46€**

Xarel.lo y Macabeo. Complejo y elegante, con notas de brioche y frutos secos.

## CHAMPAGNE

<b>Mumm Brut</b> Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. Vibrante y fresco, con toques de frutas blancas.	<b>85 €</b>
<b>Mumm Rosé</b> Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. Delicado y afrutado, con aromas de fresas.	<b>105 €</b>
<b>Mumm Ice</b> Diseñado para disfrutarse con hielo, con notas dulces y refrescantes.	<b>105 €</b>
<b>Veuve Clicquot</b> Pinot Noir Pera, melocotón y repostería, realzados por un toque de fruta seca debido al envejecimiento sobre lías.	<b>95 €</b>
<b>MOËT Chandon</b> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay. Frutal y elegante, con notas de manzana, cítricos y brioche.</i>	<b>80 €</b>
<b>MOËT Chandon Rosé</b> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay. Vibrante y afrutado. Frutos rojos, especias y un toque floral.</i>	<b>100 €</b>
<b>MOËT Chandon Ice</b> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay. Exótico y refrescante, con matices de frutas tropicales, caramelo y menta.</i>	<b>115 €</b>
<b>Dom Pérignon</b> Pinot Noir, Chardonnay. Grand Cru. Criado en botella durante un mínimo de ocho años.	<b>390 €</b>