B/A Grill

Jamón Ibérico Bellota, 36 månader 60 g 265

Oliver 75

Mallorcamix 70

Saltgurka, smetana & krondillshonung 105

Svensk `Sardin`, persilja & vitlök 155

Vongole escabeche 135

Ostron halvt/helt dussin 180/350

Gratinerade drottningkammusslor, harissa & mandel 6 st 255

Sjöborre, citrus 3 st 300

Kastanjegratinerad Hästmussla 95

Askbakat ostron, cocktailsås, 3 st 165

Burrata med tomatsås 190

Carabinero, sobrasada 395

Pilgrimsmussla & buljong 295

Pulpo, romesco, mandel 195

Grillade krabbklor & smörsås 225

Kungskrabba, sauce américaine 495

Piggvar à la Grenobloise 495

Grillad uer & ansjovis 775

Rödspätta, mangold, brynt smör 545

Otoro ”tonfisk” 355

Wagyu A5 395

Barigoule-ris 145

Sallad med sardell 145

Fritto Disco 195

Pressad potatis med caviar & smör 260
(Utan caviar 125)

Coupe persika 145

Tarte Tatin 160

Flan 125

Crema Catalana 125

Vid allergier eller ursprung fråga oss!

B/A Grill

Jamón Ibérico Bellota, 36 months 60g 265

Olives 75

Mallorca mix 70

Salt brined cucumber, smetana, dill honey 105

Sardin, parsley & garlic 155

Vongole Escabeche 135

Oysters half / dozen 180/350

Gratinated Queen Scallops, Harissa & Almond 6pcs 255

Sea urchin, citrus 3 pcs 300

Horse mussel, chestnut 95

Grilled Oysters, Cocktail Sauce 3 pcs 165

Burrata, Tomato Sauce 190

Carabinero, sobrasada 395

Scallop & Broth 295

Pulpo, romesco & almond 180

Grilled Crab Claws & Buerre Blanc 225

King Crab, Sauce Américaine 495

Turbot à la Grenobloise 495

Grilled King fish, Anchovy 775

European Plaice, Swiss chard, brown butter 545

Otoro “Tuna” 355

Wagyu A5 395

Arroz, barigoule 145

Anchovy Salad 145

Fritto Disco 195

Pressed Potato with Caviar 260
(Without caviar 125)

Coupe peach 145

Tarte tatin 160

Flan 125

Crema Catalana 125

Any allergies or other questions pleas ask us!