

EXPERIÈNCIA DIAMANT

Les croquetes del Nandu
Sobrassada ecològica de Mallorca
Tàrtar de tomàquet amb burrata i ruca
Carpaccio de tonyina amb wasabi fresc i alvocat
Truita oberta de gamba vermella, all i bitxo
Musclos de roca amb curry tailandès
Caneló de pollastre de pagès del Nandu
Presa de porc ibèric a la brasa o
Peix del dia amb cabdells a la brasa
Oblea d’avellana amb crema de festucs
160€ per dues persones begudes no incloses

PER PICAR

Edamame a la brasa amb salsa yakitori	11 €
Bunyols de bacallà	12 €
Les croquetes del Nandu (4 u.): <i>De pernil ibèric Enrique Tomás</i>	8 €
<i>De rostit de tota la vida</i>	8 €
<i>De pollastre rostit</i>	8 €
<i>De bolets (ceps i xampinyons)</i>	8 €
<i>De gamba vermella</i>	13 €
Ostres	
La Belle Huitre al natural (6 u.)	29 €
Al natural (1 u.)	5 €
Llet de tigre (1 u.)	6 €
Tàrtar de tonyina i caviar (1 u.)	23,50 €

EMBOTITS I PERNIL

Coca de vidre amb tomàquet	4,50 €
Pernil de la Joya 100% ibèric	32 €
Fusta de “Cecina de vaca de León Premium”	22 €
Sobrassada ecològica de Mallorca “Són Canàves amb mel”	19,50 €
Terrina de foie amb melmelades, fruites, pans cruixents, escarola i encurtits	32 €
Assortit de Salmó Fumat Carpier (2 pax.) <i>Llom, Ventresca, Cordó, Toro, Cua amb tàrtar i ou ferrat i les pells cruixents</i>	42 €
Gran Fusta del Nandu Jubany (2 pax.) <i>Ibèrics Enrique Tomás, terrina de foie, Fumats Carpier, formatges, embotits escollits, burrata, olives, dolços, fruites i panera de pans</i>	94 €
Fusta de 8 Formatges amb codonyat i pans	38 €

AMANIDES, TÀRTARS I CARPACCIOS

Amanida Cèsar de cabdells amb pollastre cruixent	16 €
Carpaccio de carbassó, albergínia, pesto, burrata, pinyons i ruca	16 €
Albergínia escalivada, sobrassada, mel, parmesà i pipes	14 €
Ensaladilla boníssima feta a casa amb ventresca	14 €
Carpaccio de tonyina Bluefin amb aigua de Lourdes	26 €
Carpaccio de gamba vermella de la Costa Brava	28 €
Carpaccio de vaca vella, parmesà, ruca, oli i sal	22 €
Tàrtar de tomàquet amb burrata i ruca	18 €
Tàrtar de tonyina Bluefin sobre daus d’alvocat	26 €

TRUITES OBERTES

Verdures de temporada i burrata	22 €
Sobrassada amb camembert i mel	22 €
Pernil 100% ibèric i pa amb tomàquet	26 €
Gamba vermella, all i bitxo	32 €

PASTES I ARROSSOS

Escollir: Rigatoni o Spaghettoni	
Carbonara de tota la vida <i>Guanciale, rovell d’ou, pecorino i parmesà</i>	24 €
Pesto tradicional <i>Alfàbrega, pinyons i parmesà</i>	24 €
Gamba vermella de la Costa Brava <i>Amb all i bitxo</i>	29 €
Els canelons del Nandu <i>Amb suc de rostit i beixamel casolana</i>	22 €
Arròs melós de gamba amb carpaccio	32 €
Arròs negre amb llagostins, carxofes i cansalada	32 €
Canelons d’espínacs amb panses i pinyons	19,50 €

MARISCS I PEIXOS

Garoïna al natural (2 u.)	18 €
Garoïna gratinada amb llagostí i caviar (2 u.)	32 €
Escopinyes fresques A la planxa A la paella amb all i bitxo	26 €
Musclos de roca Al vapor amb all, llorer, algues i llimona A la paella amb all i bitxo Amb curry tailandès Can Carlitos	16 € 16 € 18 €
Calamars <i>Fregits amb maionesa cítrica i formatge feta</i>	21 €
Tonyina Bluefin <i>En tataki amb guacamole i “pipirrana”</i>	29 €
Peix del dia A la planxa Amb all i bitxo	90 €/KG
Llenguado salvatge A la planxa A la meunière amb encurtits	110 €/KG

CARNS

Vaca vella frisona Hamburguesa al gust amb patates o amanida	22 €
Tàrtar en brioix amb ou ferrat	25 €
Tàrtar amb ou ferrat i patates rosses	26 €
Costella a la brasa al pes	90 €/KG
Vedella femella jove <i>Filet a la brasa amb el seu oli verge</i>	32 €
Presa de Porc ibèric Bellota <i>A la brasa amb “ximixurri”</i>	24 €
Pollastre Ales confitades i adobades a la brasa	14 €
Pollastre rostit amb les herbes del Nandu	16,50 €
Wagyu Japonès amb wasabi fresc Brotxeta de tagliata de Wagyu lacat	42 €
Tataki a la brasa al pes	390 €/KG

ACOMPANYAMENT

Patates fregides amb oli d’oliva verge	5,50 €
Puré de patata amb mantega Cadí	7 €
Cabdells a la brasa amb aigua de Lourdes	5,50 €
Pebrots del piquillo confitats amb soja a la brasa	5,50 €
Verdura saltejada	6,50 €
Servei de pa i oli Les mitges racions es cobraran al 60%	2,75 €