

EXPERIÈNCIA DIAMANT

Les croquetes del Nandu	
Ensaladilla boníssima feta a casa amb ventresca	
Tàrtar de tomàquet amb burrata i ruca	
Tàrtar de salmó fumant amb ou ferrat	
Musclos de roca amb curry tailandès	
Caneló de pollastre de pagès del Nandu	
Turbot salvatge a la Donostiarra	
Selecció de formatges	
Cítrics amb textures	
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.):	
De pernil ibèric Enrique Tomás	8 €
De rostit de tota la vida	8 €
De pollastre rostit	8 €
De bolets (ceps i xampinyons)	8 €
De gamba vermella	13 €
De tinta de calamar	8€
D'espínacs, panses i pinyons	8€
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.)	
Llom, Ventresca, Cordó, Toro, Cua amb tàrtar i ou ferrat i les pells cruixents	42 €
Gran Fusta del Nandu Jubany (2 pax.)	
Ibèrics Enrique Tomás, terrina de foie, Fumats Carpier, formatges, embotits escollits, burrata, olives, dolços, fruites i panera de pans	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 €

Servei de pa i oli	
Les mitges racions es cobraran al 60%	2,25 €

PASTES I ARROSSOS

Escollir: Rigatoni o Spaghettoni	
Carbonara de tota la vida	
Guanciale, rovell d’ou, pecorino i parmesà	24 €
Pesto tradicional	
Alfàbrega, pinyons i parmesà	24 €
Gamba vermella de la Costa Brava	
Amb all i bitxo	29 €
Els canelons del Nandu	
Amb suc de rostit i beixamel casolana	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

Musclos de roca	
Al vapor amb all, llorer, algues i llimona	16 €
A la paella amb all i bitxo	16 €
Amb curry tailandès Can Carlitos	18 €
Calamars	
Fregits amb maionesa cítrica i formatge feta	21 €
Escamarlà	
Gran de la costa	180 €/KG
Gamba	
Grossa de la costa	225 €/KG
Pop en tempura	
Amb maionesa d’adob	28 €
Tonyina Bluefin	
En tataki amb guacamole i “pipirrana”	29€
Peix del dia	
A la planxa Amb all i bitxo	98 €/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	115 €/KG
Vedella femella jove	
Filet a la brasa amb el seu oli verge	34 €
Fricandó de vedella	
Amb moixernons	24 €
Espatlla de xai	
A la brasa	36€
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	48 €
Tataki a la brasa al pes	390 €/KG
Entrecot japonès	
A la brasa	100 €/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 €
Pebrots del Padrón fregits	6 €