

TAPAS Y PLATILLOS

Patatas bravas de la casa | 5,90

Seleccionadas, pochadas y fritas, servidas con nuestra salsa brava.

Camembert rebozado | 6,90

Dorado y crujiente, acompañado de una mermelada de calabaza casera.

Croquetas de jamón ibérico (3 un.) | 7,90

Acompañadas de una exquisita mayonesa trufada.

Berenjenas a la parmesana | 7,90

Al horno con queso parmesano Reggiano 24 meses y nuestra salsa de tomate casera.

Calamares a la Andaluza | 8,90

Rebozados, fritos y sabrosos.

Mejillones de roca | 8,90

Frescos y cocidos al vapor.

Gyozas artesanales rellenas de verduras (4 un.) | 8,90

Cocidas al vapor y servidas con una salsa de soja aromatizada.

Espárragos con queso de cabra | 9,90

Frescos, a la brasa y con queso de cabra gratinado y almendras laminadas.

Surtido de embutido Ibérico y queso manchego | 9,90

Selección gourmet de lomo, chorizo, salchichón ibérico y queso manchego.

Gyozas artesanales rellenas de langostino (4 un.) | 10,90

Cocidas al vapor y servidas con una salsa de soja aromatizada.

Gambas al ajillo | 10,90

Cocinadas en aceite de ajo con un toque picante de guindilla.

Almejas frescas | 11,90

Salteadas en aceite de oliva virgen extra.

Tartar de atún | 12,90

Mezclado con salsa de soja, sésamo, zumo de naranja, jengibre y un toque de salsa de ostras, acompañado de mango fresco y algas wakame.

Jamon Ibérico | 13,90

Cortado a mano y acompañado de pan de coca con tomate.

Tartar de solomillo | 14,90

De ternera de Girona, cortado a cuchillo y aderezado con nuestra salsa mostaza antigua, acompañado de sambayón de huevo trufado, alcaparra frita, pan de coca tostado y mantequilla.

Virutas de foie curado | 14,90

En nuestra receta secreta, acompañadas con salsa de frutos del bosque.

ENSALADAS

Ensalada de la huerta | 11,90

De lechuga trocadero, cherry datterino, aceitunas negras, mini mazorca, espárragos, cebolla marinada en zumo de naranja, brotes de alfalfa con un toque de vinagreta de limón y mostaza y aceite de oliva virgen extra.

Ensalada de mango y aguacate | 12,50

Acompañados de mezclum, perlas de mozzarella de búfala, nueces, una exquisita vinagreta casera de balsámico y miel y un toque de Pedro Ximénez.

Ensalada de salmón marinado gravlax | 12,90

Acompañada de rúcula y aguacate, crujientes nachos, sésamo blanco y una vinagreta de miel y mostaza.

Ensalada de burrata di búfala | 13,90

Acompañada con cherry datterino, rúcula fresca y un toque de pesto casero.



CARNE

Costillas de cordero | 28,90

Suculentas costillas de cordero cocinadas lentamente a la brasa servidas con un toque de hierbas frescas y demi-glace para complementar su sabor.

Turnedó Rossini (200gr.) | 30,90

Solomillo de ternera de Girona, acompañado de foie gras y un toque de Pedro Ximénez, servido con gratén de patata trufada y setas silvestres. Explosión de sabor en cada bocado.

Entrecote de lomo alto (Ribeye) de Girona (350gr.) | 31,90

Con patatas Deluxe, ensalada trocadero, micro mezclum y tomate cherry datterino. Jugosidad en cada bocado.

PESCADO

Calamares a la brasa | 22,90

Frescos y acompañados de parmentier con yuzu.

Salmón a la plancha | 23,90

Marinado en nuestra salsa de soja, con wok de verduras, salsa teriyaki y un toque de sésamo.

Tataki de atún rojo | 24,90

Marinado en nuestra salsa de soja, cubierto en sésamo blanco y negro, acompañado de espárragos y calabacín a la brasa.

Lenguado a la plancha | 28,90

Fresco y acompañado de patatas y zanahorias baby salteadas en mantequilla de salvia.

PANES

Pan de coca con tomate | 2,50

Ligeramente tostado y untado con tomate fresco triturado.

Pan rústico de la casa | 1,80

Horneado diariamente en casa.

Pan rústico de la casa con ajo | 2,20

Servido con una mezcla de ajo fresco y aceite de oliva.

ARROCES

Curry rojo tailandés de pollo | 16,90

Con un toque de especias, acompañado de suave arroz basmati, una combinación exótica y deliciosa.

Risotto de setas y jamón ibérico | 17,90

Elaborado con arroz arborio, suaves setas marinadas en vino tinto y trufas, intenso jamón ibérico y Parmigiano Reggiano 24 meses.

Paella de arroz negro | 18,90

Preparada con arroz bomba en tinta de sepia, acompañado de calamares y alioli, ofreciendo una combinación perfecta de sabores.

Paella de pollo | 20,90

Con verduras frescas y arroz bomba, una delicia tradicional.

Paella de marisco del señorito con cigala | 22,90

Elaborada con arroz bomba, mariscos y frutos del mar frescos, cocinados en un caldo casero y aromático.

PASTA

Raviolónis de ricotta y espinacas | 16,90

Salteados con mantequilla de salvia, tomates cherry datterino y ricotta fresca con albahaca.

Tagliatelle con salsa pesto casera | 17,90

Tagliatelles trefilados al bronce, preparados con albahaca fresca, piñones, queso parmigiano Reggiano 24 meses y aceite de oliva virgen extra.

Linguini con frutos de mar | 18,90

Linguinis trefilados al bronce, servidos con una selección de frutos de mar, marisco y tomates cherrys datterino.

Tagliatelle con tiras de solomillo | 18,90

Tagliatelles trefilados al bronce, realizados con salsa de trufa. Un plato lleno de sabor.

Precios: IVA incluido

Se le comunica a los clientes que nuestros platos pueden contener alguno de los 14 alérgenos que se indican, por favor consulte con nuestro personal.



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



SOJA



HUEVOS



SÉSAMO



GLUTEN



FRUTOS
CÁSCARA



SULFITOS



CRUSTÁCEOS



CACAHUETE



APIO



ALTRAMUZES



PESCADO

POSTRES

Crema catalana casera | 4,90

Con dulces toques de vainilla y una crujiente capa de caramelo recién tostado.

Pannacotta de chocolate blanco | 4,90

Casera, con una macedonia de frutos rojos y nata de vainilla.

Brownie de chocolate y nueces | 5,90

Casero, sobre una cama de tierra de chocolate, frutos rojos y un cremoso helado de vainilla.

Torrija | 5,90

Bañada en leche merengada sobre una crema inglesa, acompañada de fresas frescas, nata avainillada casera y helado de vainilla.

Coulant de chocolate casero | 6,90

Con frutos del bosque, crumble con toques de pistacho y sorbete de frambuesa.

Tarta de pistacho | 6,90

Acompañada de un delicioso crumble con toques de pistacho y una cremosa nata de vainilla casera.

Helado | 2,50

Una deliciosa bola de helado de vainilla, chocolate, coco o fresa.

Sorbete | 2,50

Una refrescante bola de sorbete de limón, frambuesa o mandarina.

EN MY WAY, TODOS NUESTROS PLATOS ESTÁN ELABORADOS CON
PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD



CAFÉS

Café solo | 2,00

Cortado | 2,00

Café con leche | 2,50

Americano | 2,20

Capuccino | 3,00

Vienés | 3,00

Café y nata

Terciopelo | 4,90

Café, helado de vainilla y nata

Calypso | 5,50

Café, ron blanco, azúcar y nata

Carioca | 5,50

Café, ron negro, azúcar, naranja y nata

Cubanito | 5,50

Café frío y Drambuie

Disaronno | 5,50

Café, Amaretto y nata

Escocés | 5,50

Café, whisky y helado de vainilla

Irlandés | 5,50

Café, whisky y nata

Russian | 5,50

Café, vodka, azúcar y nata

Terciopelo con Baileys | 5,50

Vienna | 5,50

Café, coñac y nata

Precios: IVA incluido

DIGESTIVOS

Grappa 18 lune | 6,00

Baileys | 6,00

Espresso Martini | 9,00

Zacapa 23 | 10,00

Orujo de hierbas | 4,00

Gin Bulldog tonic | 9,00

Cardenal Mendoza | 6,00

COÑAC | BRANDY

Courvosier | 8,00

Rémy Martin | 8,00

Cardenal Mendoza | 8,00

Carlos I | 8,00

Gran Duque d'Alba | 8,00

CÓCTELES DESTACADOS

PORNSTAR MARTINI | 9,00

Vodka, maracuyá, cava, vainilla y sirope de azúcar

MOSCOW MULE | GIN MULE | 9,00

Vodka o Ginebra, cerveza de jengibre y zumo de lima

BASIL SMASH | 8,00

Ginebra, zumo de limón, sirope de azúcar y albahaca

MYWAY SUMMER PUNCH | 9,00

Whisky, Saint Germain, triple seco, zumo de limón y piña