

menú vegà

Primer torn: 20 h

només per comensals que disposin d'entrada per a la representació de l'espectacle

Segon torn: 22:15 h

obert a tot el públic



Ajoblanc de coco i llima amb tàrtar de remolatxa

**Albergínia al vapor, miso caramel·litzat i
escalunyes encurtides al carbó**

**Curry thai de verdures eco de temporada,
cacauets i arròs del delta a la llima**

**Macedònia de fruites eco amb suc de llima i gíngebre,
shichimi togarashi i sorbet de taronja**



35€

amb aigua, aigua amb gas o aigües aromatitzades casolanes

IVA inclòs, @casaxica i @eatstreetbarcelona

menú degustació

Primer torn: 20 h

només per comensals que disposin d'entrada per a la representació de l'espectacle

Segon torn: 22:15 h

obert a tot el públic



**Amanida d'espinaçs i brots km 0 amb corball salvatge
a la brasa i carabassa**

Tàrtar de calamar amb ajoblanco de coco

**Costella de vaca a baixa temperatura a la brasa amb pico de gallo de
fementats i encortits i patates fregides casolanes**

Ganache de xocolata amb quicos i oli de Les Garrigues

o

**Macedònia de fruites eco, amb suc de llima i gingebre,
shichimi togarashi i sorbet de taronja**



35€

amb aigua, aigua amb gas o aigües aromatitzades casolanes

IVA inclòs, @casaxica i @eatstreetbarcelona

menú festa grossa

Primer torn: 20 h

només per comensals que disposin d'entrada per a la representació de l'espectacle

Segon torn: 22:15 h

obert a tot el públic



Sashimi de verat, gel de taronja i gingebre i ous de truita del Pirineu

Amanida d'espínacs i brots km.0 amb corball salvatge a la brasa i carabassa

Tàrtar de calamar amb ajoblanco de coco

Curry thai de verdures eco de temporada, cacauets i arròs del delta a la llima

Costella de vaca a baixa temperatura a la brasa amb pico de gallo de fermentats i encortits i patates fregides casolanes

Ganache de xocolata amb quicos i oli de Les Garrigues

o

Macedònia de fruites eco, amb suc de llima i gingebre, shichimi togarashi i sorbet de taronja

55€

amb aigua, aigua amb gas o aigües aromatitzades casolanes

IVA inclòs, @casaxica i @eatstreetbarcelona