



ENTRANTS / ENTRANTES

- | | |
|--|---|
| <p> Edamame amb oli de tòfona.
Edamame con aceite de trufa. 6,80€</p> <p> Gaspatxo de síndria, maduixa i remolatxa amb tàrtar de maduixes i gelat de formatge fresc.
Gazpacho de sandia, fresa y remolacha con tartar de fresas y helado de queso fresco. 7,20€</p> <p> Croqueta de créixens, porro, nous i panko. (4u.)
Croqueta de berros, puerro, nueces y panko. (4u.) 7,90€</p> <p>Croquetes d'espalla 100% ibèrica (4u.) 7,90€
Croquetas de paleta 100% ibèrica (4u.)</p> <p> Braves de moniato i pollastre cruixent amb salsa de curri al coco, coriandre fresc i llima.
Bravas de boniato y pollo crujiente con salsa de curry al coco, cilantro fresca y lima. 9,20€</p> <p> *Hummus de cigrons i guacamole amb dips de pastanaga crua, carbassó, pa pintu de Cerdenya i crackers d'espelta.
*Hummus de garbanzos y guacamole con dips de zanahoria cruda, calabacín, pan pintu de Cerdeña y crackers de espelta 7,90€</p> <p><small>*Opció sense gluten, risc de contaminació creuada
*Opción sin gluten, riesgo de contaminación cruzada</small></p> <p> Rotllo vietnamita fred farcit de llegums de temporada i sèsam negre amb salsa de cacauets (mango, enciam, pastanaga, alvocat, menta i coriandre).
Rollo vietnamita frio relleno de verduras de temporada y sésamo negro con salsa de cacahuets (mango, lechuga, zanahoria, aguacate, menta, cilantro). 11,90€</p> | <p>Coca fina de carbassó amb anxoves de Palamós, encenalls de parmesà, tomàquet sec, olives Kalamata, ruca i reducció de balsàmic. 11,90€
Coca fina de calabacín con anchoas de Palamós, virutas de parmesana, tomate seco, olivas Kalamata, rúcula y reducción de balsámico.</p> <p> Coca 100% d'espelta amb crema de carbassa, guacamole, humus de remolatxa, formatge feta, créixens, llima, coriandre i blat de moro torrat. Coca 100% de espelta con crema de calabaza, guacamole, humus de remolacha, queso feta, berros, lima, cilantro y maíz natural asado. 13,90€</p> <p> Pa bao farcit de pulled pork amb ceba cruixent, cacauets, salsa kimchi i germinats (mín. 2u.)
Pan bao relleno de pulled pork con cebolla crujiente, cacahuets, salsa kimchi y germinados (mín. 2u.) 5,90€/u</p> <p>Pa Bao farcit amb tàrtar de salmó cru, guacamole, wakame confitat, maionesa de wasabi, wakame confitat, coriandre, llima i germinats de ceba (mín. 2u.)
Pan Bao relleno con tártar de salmón crudo, guacamole, mayonesa de wasabi, wakame confitado, cilantro, lima y germinados de cebolla (mín. 2u.) 5,90€/u</p> <p>*Burrata trufada de Caseificio Valcolatte amb cecina de León, ruca i pa pintu.
*Burrata trufada de Caseificio Valcolatte con cecina de León, rucula y pan pintu. 13,90€</p> <p><small>*Opció sense gluten, risc de contaminació creuada
*Opción sin gluten, riesgo de contaminación cruzada</small></p> <p> Ous de pagès estrellats amb patates i espatlla 100% ibèrica.
Huevos de payés estrellados con patatas y paleta 100% ibérica. 15,90€</p> |
|--|---|

VEGETARIÀ / VEGETARIANO
No conté carn ni peix.
No contiene carne ni pescada.

VEGÀ / VEGANO
No conté res d'origen animal.
No contiene nada de origen animal.

**ELABORAT AMB INGREDIENTS SENSE GLUTEN*
ELABORADO CON INGREDIENTES SIN GLUTEN***
*Risc de contaminació creuada.
*Riesgo de contaminación cruzada.

**SENSE LACTOSA /
SIN LACTOSA**

**PICANT /
PICANTE**

MOOD

SENSORIAL RESTAURANT



BOWLS

Hawai

Arròs sushi, alvocat, cogombre, edamame, aranja, mix d'enciams, llavors i ceviche de corbina amb llet tigre i coco.

Arroz sushi, aguacate, pepino, edamame, pomelo, mix de lechugas, semillas y ceviche de corvina con leche tigre y coco.

13,90€

Mood

Quinoa, pollastre saltat al gingebre, pinya natural, moniato al forn, bròquil, mango, tomàquet Cherry, ceba cruixent i coriandre amb vinagreta de mango i curri.

Quinoa, pollo salteado al jengibre, piña natural, boniato al horno, brócoli, mango, tomate Cherry, cebolla crujiente y cilantro con vinagreta de mango y curri.

13,90€

Fuji

Arròs vermell Ermes, edamame, cogombre, rave, alvocat, poma verda, tàrtar de salmó, alga wakame i mix de llavors amb vinagreta de miso blanc.

Arroz rojo Ermes, edamame, pepino, rábano, aguacate, manzana verde, tartar de salmón, alga wakame y mix de semillas con vinagreta de miso blanco.

13,90€

NEW

Tot cuit! Bowl Nilo

Blat freekeh, remolatxa, carbassa, tirabecs, espàrrecs de marge, bròquil, okra, nabius confitats i llavors de carbassa torrades amb vinagreta de cítrics.

¡Todo cocido! Trigo freekeh, remolacha, calabaza, tirabeques, espárragos trigueros, brócoli, okra, arándanos confitados y semillas de calabaza tostadas con vinagreta de cítricos.

13,20€

NEW


INGREDIENTS EXTRES

INGREDIENTES EXTRAS

- 1 Pollastre saltejat / Salmó fresc a la planxa / Halloumi torrat - 3,50€
Pollo salteado / Salmón fresco a la plancha / Halloumi tostado
- 2 Formatge feta / Alvocat - 1,90€
Queso feta / Aguacate

~~~~~  
Deixa't assessorar pel nostre equip  
Déjate asesorar por nuestro equipo

## CARPACCIOS

 **\*Carpaccio de salmó - 16,90€**  
kiwi fresc, emulsió de mango i maracujà, brots de germinats, cibulet, sèsam negre, suc llima i pan pintu (Sardenya)  
Carpaccio de salmón, kiwi fresco, emulsión de mango y maracuyá, germinados, cebollino, sésamo negro, zumo de lima pan pintu (Cerdeña)

**\*Carpaccio de vedella - 16,80€**  
amb encenalls de parmesà, tàperes, brots de germinats, tomàquet sec i pa pintu (Sardenya)  
Carpaccio de ternera con parmesano, alcaparras, cebollino, germinados, tomate seco y pan pintu (Cerdeña)

\*Opció sense gluten, risc de contaminació creuada  
\*Opción sin gluten, riesgo de contaminación cruzada

~~~~~  
Si us plau, comuniqueu al cambrer qualsevol tipus d'intolerància o al·lèrgia
Por favor, comuniqué al camarero cualquier tipo de intolerancia o alergia

BOWLS & CARPACCIOS



MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

CARNS / CARNES

Totes les carns van acompanyades de patates fregides naturals
Todas las carnes van acompañadas de patatas fritas naturales

- 🍷 Tàrtar de bou tallat a mà - 22,90€
Amb cogombres, tàperes, escalunya, cibulet shitake marinat i rovell d'ou.
Tàrtar de buey cortado a mano con pepinillos, alcaparras, cebollino, chalote, shitake marinado y yema de huevo.

- 🍷🍷 Tataki de bou - 15,90€ NEW
amb crudité agredolç i salsa kimchi
Tataki de buey con crudite agridulce y salsa kimchee

- 🍷🍷 Mitjana de vaca - 69€/kg
Madurada 50 dies VACUM extra PREMIUM
Angus al grill (1,2- 1,6kg)
Chuletón de vaca madurada 50 días Vacum extra Premium Angus al grill (1,2-1,6 Kg)

- 🍷🍷 Melós de jarret de vedella - 29€/kg
(1,2 / 1,6kg) Amb patates fregides naturals (1-2 pax)
Meloso de jarrete de ternera (1,2 / 1,6kg) con patatas fritas naturales (1-2 pax)

- 🍷🍷 Pit de pollastre de pagès - 16,90€
Marinat amb llima cuinat baixa temperatura, hummus de cigrons, emulsió d'alvocat i coriandre.
Pechuga de pollo de corral marinada con lima cocinada a baja temperatura, hummus de garbanzo, emulsión de aguacate y cilantro.

- 🍷🍷 Ploma de porc ibèric Bísaro al grill - 24,90€
Amb chimichurri de festucs, fines herbes i tomàquet concassé.
Pluma de cerdo ibérico Bísaro al grill con chimichurri de pistachos, finas hierbas y tomate concassé.

- 🍷🍷 Magret d'ànec Label Rouge (450g) 1/2
Amb compota de poma i mel de castanyer. 17,90€
- 🍷🍷 Magret de pato Label Rouge (450g) 1
Con compota de manzana i miel de castaño. 24,90€

PEIX / PESCADO

- Fish and chips de llenguado 18,90€
amb salsa bearnaise freda
Fish and chips de lenguado con salsa bearnaise fría NEW

BURGERS

- 🍷🍷🍷 VEGGIE'S Burger - 15,90€
Hamburguesa vegetal casolana feta d'azuki, quinoa, espinacs, amb rodanxes de tomàquet, alvocat, ceba tendra, mix d'enciams, pa sense gluten i guarnició de patates fregides naturals.
Hamburguesa vegetal casera hecho de azuki, quinoa, espinacas, con lonchas de tomate, aguacate, cebolleta, mix de lechugas, pan sin gluten y guarnición de patatas fritas naturales.

- Hamburguesa MOOD** - 16,90€
190 g de carn de bou, formatge Taleggio, bacon ibèric Bísaro, ceba confitada, carbassó al grill, salsa de tartufo amb pa de forner i guarnició de patates fregides naturals.
190 g de buey, queso Taleggio, panceta ibérica Bísaro, cebolla confitada, calabacín al grill, salsa de tartufo, pan de Panadera y guarnición de patatas fritas naturales.

**Opció: hamburguesa sense gluten* 1,50 €

**Opción: hamburguesa sin gluten* 1,50 €

*Risc de contaminació creuada


*Riesgo de contaminación cruzada

CARNS I PEIX / CARNES Y PESCADO

MOOD


SENSORIAL RESTAURANT

RISOTTO / ARRÒS


- 🍷 Arròs de pop (dinamita Molino Roca) amb emulsió de pebre vermell (mínim 2 pax.) 18,90€
Arroz de pulpo (dinamita Molino Roca) con emulsión de pimentón (mínimo 2 pax.)
per persona
por persona
- 🍷 Risotto de cua de bou amb tartufo i Parmigiano Reggiano. 15,90€
Risotto de rabo de buey con tartufo y Parmigiano Reggiano.
- 🌱🍷🍷 Risotto de quinoa amb carbassa confitada, castanyes, shitake, miso vermell avellanes i col Kale. 13,90€
Risotto de quinoa con calabaza confitada, castañas, shitake, miso rojo, avellanas y col Kale.
- 🌱🍷🍷 Curri verd de verdures i tofu amb llet de coco i arròs vermell integral. (Okra, bròquil, pastanaga, tirabecs i tofu). 13,90€
Curri verde de verduras y tofu con leche de coco y arroz rojo integral. (Okra, brócoli, zanahoria, tirabeques). 

PASTES / PASTAS

CLÀSSICA / CLÁSICA

- 🍷 Garganelli amb espàrrecs verds 15,90€
saltejats, carbassò, espinacs, i burratta fresca valcolatte. Amanit amb pesto de festuc, menta, tomàquet i albahaca. Garganelli con espárragos verdes salteados, calabacín, espinacas, y burratta fresca valcolatte. Aliñado con pesto de pistacho, menta, tomate y albahaca.
- 🍷 Papardelle amb llamàntol 26,90€
fonoll, carxofes salteadas i la seva salsa de maric. Papardelle con bogavante, hinojo, alcachofas salteadas y su salsa de marisco.
- 🍷 Spaghetti alle Vongole 18,50€
Salsa tomàquet, salsa marisc, cloïsses, all tendre, ceba tendra, julivert, tomàquets cherry i vi blanc. Salsa tomate, salsa marisco, almejas, ajo tierno, cebolla tierna, perejil, tomates cherry y vino blanco.
- 🍷 Fettuccine amb tartufo d'estiu 18,90€
"alla ruota" de parmigiano. Fettuccine con tartufo de verano "alla ruota" de parmigiano. 

FARCIDA / RELLENA

- 🍷 Raviolis 100% d'espelta 16,20€
Farcit de verdures i ricotta, avellana, pesto, formatge Pecorino, salsa i daus de carbassó i crema de llet. Raviolis 100% de espelta, rellenos de verduras y queso fresca, avellana, pesto, Pecorino, con salsa y dados de calabacín y crema de leche. 

PASTA DE BLAT DE MORO / MAÍZ

Pasta elaborada amb ingredients sense gluten / sin gluten

- 🍷 Fetuccine de blat de moro
Fetuccine de maíz

Pots demanar d'acompanyar amb la salsa:

- Espàrrecs verds - 15,90€
- Llamàntol - 26,90€
- Alle Vongole - 18,50€

Puedes pedir acompañar con la salsa:

- Espárragos verdes - 15,90€
- Bogavante - 26,90€
- Alle Vongole - 18,50€

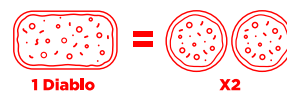
MOOD

SENSORIAL RESTAURANT



PINSA ROMANA

NEW



Les nostres "pinsas" són com les pizzes de sempre però amb major fermentació i menys gluten, que les fa més digestives i saludables. També pots compartir-les... o no ;)

Nuestras "pinsas" són como las pizzas de siempre pero con mayor fermentación y menos gluten lo que las hace más digestivas y saludables. También puedes compartirlas... o no ;)

MARGARITA LA LOCA

16,30€

Tomàquet, mozzarella, olives i oli d'alfàbrega i parmigiano reggiano.
Tomate, mozzarella, olivas y aceite de albahaca y parmigiano reggiano

PECADO ORIGINAL

16,50€

Tomàquet, mozzarella, pepperoni natural Bísaro, pebrot verd cruixent i orenga.
Tomate, mozzarella, pepperoni natural Bísaro, pimiento verde crujiente y orégano.

4 TENTACIONES

18,30€

Tomàquet, mozzarel·la , xoriço, bacó de Bísaro, pernil dolç extra, xampinyons, carxofes, olives Kalamata i orenga.
Tomate, mozzarel·la, chorizo, bacón de Bísaro, jamón dulce extra, champiñones, alcachofas, olivas Kalamata y orégano.

MENTIRA PIA

19,20€

Crema de tòfona negra, xampinyons frescos, bacó Bísaro i ruca.
Tomate, mozzarella, taleggio, cecina, burra pistachos y aceite de trufa.

LUJURIA SIN FIN

19,50€

Tomàquet, mozzarella, taleggio, cecina, ruca festucs i oli de tòfona.
Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, taleggio, cecina de León, pistachos y rúcula.

PURA AVARICIA

17,50€

Crema de llet, mozzarella, gorgonzola, taleggio, cheddar, ricotta i orenga
Crema de leche, mozzarella, gorgonzola, taleggio, cheddar, ricotta y orégano

OPCIÓ: SENSE GLUTEN* / OPCIÓN: PEDIR SIN GLUTEN* 3,50 €




*Opció sense gluten, risc de contaminació creuada.
*Opción sin gluten, riesgo de contaminación cruzada.

PINSA ROMANA

MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

POSTRES

- | | |
|--|---|
| Tiramisú de gerds i te matcha.
Tiramisú de frambuesa y té matcha. | 6,50€ |
| Profiterol gegant farcit de gelat de mascarpone i nata amb xocolata calenta (70% de Santo Domingo)
Profiterol gigante relleno de helado de mascarpone y nata con chocolate caliente (70% de Santo Domingo) | 7,80€ |
| 🍷 Coulant de xocolata (70%, Santo Domingo) amb gelat de cítrics i nata
Coulant de chocolate (70%, Santo Domingo) con helado de cítricos y nata | 6,90€ |
| 🍷 Cheesecake de mango i pinya amb crumble de coco i xocolata blanca.
Cheesecake de mango y piña con crumble de coco y chocolate blanco. | 6,90€ |
| 🌱🍷🍷 Raviolis de pinya farcits de panna cotta vegetal de coco i gelat de pinya colada.
Raviolis de piña rellenos de panna cotta vegetal de coco y helado de piña colada. | 6,90€
 |
| 🌱🍷🍷 Tarrina MOOD, llet de coco, chia, fruits exòtics i crumble de coco .
Terrina MOOD, leche de coco, chia, frutas exóticas y crumble de coco. | 6,80€ |
| Fondant fred de xocolata evocao amb dolç de llet, gelat de cafè i Baileys amb crema de vainilla Bourbon.
Fondant frio de chocolate evocao con dulce de leche, helado de café con baileys y crema de vainilla Bourbon. | 6,90€
 |
| 🌱🍷 Pavlova de fruita de temporada amb chantilly a la vainilla.
Pavlova de fruta de temporada con chantilly a la vainilla. | 7,20 €
 |



MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

VINS / VINOS

Organic&Orgasmic

 0,20L  0,5L  0,75L  2L

Vi ecològic, natural i biodinàmic de petits productors. *Wine is sexy!*
Vino ecológico, natural y biodinámico de pequeños productores. *Wine is sexy!*

3,80 € 10,50 € 18,90 € 35,50 €

Blanc, Sauvignon blanc jove 100%

Negre, Syrah 100%

Vins Negres/Vinos Tintos

 0,75L


Le Naturel, ecològic i biodinàmic, Garnatxa	19,90 €
Hacienda Lopez de Haro Crianza, Rioja, Tempranillo i Graciano	21,90 €
Hacienda Lopez de Haro Reserva, Rioja, Tempranillo i Graciano	25,50 €
El Pacto, Rioja, autor, 100% tempranillo	29,50 €
Bardos Romàntica, Crianza, Ribera del Duero, 100% tinta fina	25,50 €
Bardos Reserva, Ribera del Duero, 100% tinta fina	29,90 €
Matsu Recio, Toro, 100% tinta de toro	28,90 €
Garnacha Fosca de Priorat, 100%	28,50 €

Vins Blancs/Vinos Blancos

 0,75L

Bardos, Verdejo, Rueda	21,90 €
Libalis Blanco, Moscatel, viura i malvasia, Valles de Sadacia	24,50 €
Libalis Frizz, Moscatel, Valles de Sadacia	19,90 €
Atlantis Albariño, Rias Baixas	25,90 €
Aroa Laia, Garnacha Blanca, Navarra	24,90 €

Vins Rosats/Vinos Rosados

 0,20L  0,75L

Aroa Larrosa, Garnacha, Navarra, ecològic i biodinàmic	3,80 €	24,50 €
Libalis Rosat, Garnacha tinta i moscatel, Valles de Sadacia		19,80 €

Els Magnums

 1,50L

Bardos Romantica - Crianza Magnum, Ribera del Duero	48,90 €
Hacienda Lopez de Haro - Reserva MAGNUM, Rioja	48,90 €
Matsu joven - Crianza Magnum, Toro	46,90 €
Bardos Verdejo (Blanc/Blanco), Rueda, 100% Verdejo	42,20 €

Espumosos

 0,75L

Pares Baltà Brut, ecològic, Macabeu, Xare-lo y Parellada	24,50 €
Germans Berdié - Amor Flower, Reserva, Macabeu, Xare-lo, Parellada i Garnatxa	28,90 €
Gosset Grande Reserve, Champagne	46,50 €
Cristal de Louis de Roederer Brut, Champagne	240,00 €