



ENTRANTS / ENTRANTES

⊗ Edamame amb oli de tòfona Edamame con aceite de trufa.	7,80€	⊗ 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€
⊗ Gaspatxo de síndria, maduixa i remolatxa amb tàrtar de maduixes i gelat de formatge fresc Gazpacho de sandía, fresa y remolacha con tártar de fresas y helado de queso fresco	7,20€	⊗ Coca 100% d'espelta amb crema de carbassa, guacamole, humus de re- molatxa, 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.	15,90€
⊗ Croqueta de créixens, porro, nous i panko. (4u.) Croqueta de berros, puerro, nueces y panko. (4u.)	8,80€	⊗ 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.)	6,40€/u
Croquetes d'espalla 100% ibèrica (4u.) Croquetas de paleta 100% ibérica (4u.)	8,80€	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
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	9,80€	Burrata trufada de Caseificio Valcolatte amb cecina de León, ruca i pa pintu. Burrata trufada de Caseificio Valcolatte con cecina de León, ruculla y pan pintu.	16,80€
⊗ Hummus de cigrons i guacamole amb dips de pastanaga crua, carbassó, pa pintu de Cerdanya Hummus de garbanzos y guacamole con dips de zanahoria cruda, calabacín, pan pintu de Cerdeña	8,90€	Ous de pagès estrellats amb patates i espatlla 100% ibèrica. Huevos de payés estrellados con patatas y paleta 100% ibérica.	15,90€
Coca fina de carbassó amb anxoves de Palamós, encenalls de parmesà, crema de llet, tomàquet sec, olives Kalamata, ruca i reducció de balsàmic Coca fina de calabacín con anchoas de Palamós, virutas de parmesano, crema de leche, tomate seco, olivas Kalamata, rúcula y reducción de balsámico	14,90€		
⊗ Coliflor rustida, marinada amb curry tandoori i humus de llegums, Chimichurri de pipes de carbassa i herbes amb salsa de iogurt Coliflor rustida, marinada con curry tandoori y humus de legumbres, Chimichurri de pipas de calabaza y hierbas con salsa de yogur	15,90€		



Per a al·lèrgies i dietes especials, demaneu
la carta específica al nostre personal
Para alergias y dietas especiales, solicite
el menú específico a nuestro personal



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



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.

14,50€

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.

15,60€

Fuji

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

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

15,20€

🍷 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.

14,80€

INGREDIENTS EXTRES

INGREDIENTES EXTRAS

① Pollastre saltejat / Salmó fresc a la planxa - 3,50€
Pollo salteado / Salmón fresco a la plancha

② Formatge feta / Alvocat - 1,90€
Queso feta / Aguacate

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

## CARPACCIOS

Carpaccio de salmó - 18,90€

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 y pan pintu (Cerdeña)

Carpaccio de vedella - 18,90€

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)

~~~~~  
Si us plau, comuniqueu al cambrer qualsevol tipus d'intolerància o al·lèrgia
Por favor, comuníquese 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 - 24,90€

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 - 16,90€

amb crudité agredolç i salsa kimchi
Tataki de buey con crudite agridulce y salsa kimchee

Mitjana de vaca - 69€/kg

Madurada 30 dies al grill (1,2- 1,6kg)
Chuletón de vaca madurada 30 días 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 - 18,90€

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 - 26,90€

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)

Amb compota de poma i mel de castanyer. (1/2) 17,90€

Magret de pato Label Rouge (450g)

Con compota de manzana i miel de castaño. (1) 29,50€

PEIX / PESCADO

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

Ⓢ VEGGIE'S Burger - 16,90€

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** - 18,90€

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 19,50€
Risotto de rabo de buey con tartufo y Parmigiano Reggiano
- ⊗ Risotto de trigo freekeh al curry amb carabassa, 15,20€
bròcoli, shitake, tirabekes, avellanes i Heura
Risotto de trigo freekeh al curri con calabaza, brócoli, shitake, tirabeques, avellanas y Heura

PASTES / PASTAS

CLÀSSICA / CLÁSICA

- Garganelli amb espàrrecs verds saltejats, tomàquet 15,90€
confitats, crema de festucs i burrata de Bufala
Garganelli con espárragos verdes salteados, tomate confitados, crema de pistachos y burrata de Bufala
- 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 ricotta, 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

- ⊗ Fettuccine de blat de moro
Fettuccine de maíz

Pots demanar d'acompanyar amb la salsa:

- Espàrrecs verds - 15,90€
Alle Vongole - 18,50€
Tartufo - 18,90€

Puedes pedir acompañar con la salsa:

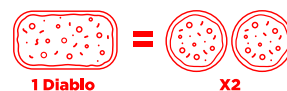
- Espárragos verdes - 15,90€
Alle Vongole - 18,50€
Tartufo - 18,90€

MOOD

SENSORIAL RESTAURANT



PINSA ROMANA



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 ;)

Ⓜ <u>MARGARITA LA LOCA</u>	17,90€
Tomàquet, mozzarella, olives i oli d'alfàbrega i parmigiano reggiano. Tomate, mozzarella, olivas y aceite de albahaca y parmigiano reggiano	
Ⓜ <u>PECADO ORIGINAL</u>	18,90€
Tomàquet, mozzarella, pepperoni natural Bísaro, pebrot verd cruixent i orenga. Tomate, mozzarella, pepperoni natural Bísaro, pimienta verde crujiente y orégano.	
<u>4 TENTACIONES</u>	20.30€
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.	
<u>MENTIRA PIA</u>	21,20€
Crema de tòfona negra, xampinyons frescos, bacó Bísaro i ruca. Crema de trufa negra, champiñones frescos, bacon bísaro y rúcula.	
<u>LUJURIA SIN FIN</u>	22,50€
Tomàquet, mozzarella, taleggio, cecina, ruca festucs i oli de tòfona. Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, taleggio, cecina de León, pistachos y rúcula.	
Ⓜ <u>PURA AVARICIA</u>	19,50€
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

Profiterol gegant farcit de gelat de mascarpone i nata amb xocolata calenta (70% de Santo Domingo)	8,50€
Profiterol gigante relleno de helado de mascarpone y nata con chocolate caliente (70% de Santo Domingo)	
Coulant de xocolata i cor de pralinés amb gelat de cítrics	6,90€
Coulant de chocolate y corazón de pralinés con helado de cítricos	
Pastis de cheesecake americà cremós amb coulis de fruits vermells	7,90€
Pastel de cheesecake americano cremoso con coulis de frutos rojos	
Sopa freda de piña i mango amb gelat de coco	7,90€
Sopa fría de piña y mango con helado de coco	
Tataki de sindria infusionada amb Mojito clasic i sorbet de llima.	8,20€
Tataki de sindria infusionada con Mojito clasic y sorbete de lima.	
Pavlova de fruita de temporada amb chantilly a la vainilla.	8,50€
Pavlova de fruta de temporada con chantilly a la vainilla.	



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

INDIGINA NEGRE PARES BALTA ECOLOGIC, PENEDES	19,90 €
Hacienda Lopez de Haro Sant Vicente de la Sonsierra, 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 Romántica, 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 €