

Primers

Amanida de Tomàquet * 12,5

olives kalamata, ceba tendra,
vinagreta de farigola

Amanida de Gambes * 14,5

mesclum, pastanaga, rave, cherris,
vinagreta maracuya, totopos cruixents

Burrata * 15,2

préssec a la brasa, cruixent fruits secs,
oli d'herbes, vinagreta de préssec

Laminat de Tonyina * 19,5

crema d'ametlles i anacards,
ràim, oli d'herbes

Steak Tartar * 21,5

vedella d'Angus tallada a ganivet,
emulsió d'ou, piparra

Carpaccio de Picanya * 16,8

picanya curada, Idiazabal fumat

Patates Braves * 8,0

patata agria, allioli de menta,
oli de siracha

Pollastre KFC * 13,7

pollastre arrebossat extracruixent
salsa BBQ

Formatge a la Brasa * 16,0

formatge de cabra
crumble fruits secs, mel romani

Musclos Donostiarra * 14,5

reducció de vinagre, all i bitxo

Albergínia a la Brasa * 16,0

toffee de miso blanc, llet de coco,
mel de canya, menta

Cuina de foc **Tocada pel fum**

Demana els **suggestiments**,
la carta de **vins**, al nostre
personal de sala

@sivana_bosc
@sivana_vermateria

SIVANA

Brasa

Txuleton * 70,0

vaca gallega, 1kg amb òs

Tataki de Vedella * 24,5

xurrasco de Nebraska, 200gr

Filet de Vedella * 29,0

vaca Frisona

Pollastre * 20,7

baixa temperatura, salsa tonkatsu,
1/2 pollastre 400gr

Presa de Porc * 21,0

porc ibèric, 200gr

Xai * 26,0

mitjana, 350gr

Rapet * 23,0

beurre blanc d'espàrrecs

Tonyina * 25,0

mojo vermell, ximixurri

Hamburguesa Vegana * 17,2

beyond burger, guacamole,
salsa criolla, ketchup remolatxa

*els plats de **brasa** van amb
guarnició de **patates baby**,
tomàquet i **pebrot a la brasa**

Per acompanyar

Patates Fregides * 7,0

patata agria en doble cocció

Bimi, Espàrrecs i kale

a la brasa * 12,5

salsa romesco

Pa amb Tomàquet * 6,0

pa cristal·lí, massa mare

Pa * 4,5

doble fermentació, massa mare

Pa sense Gluten * 6,5

Salses * 2,2

allioli, ximixurri, bbq, maionesa,
ketchup, mostassa