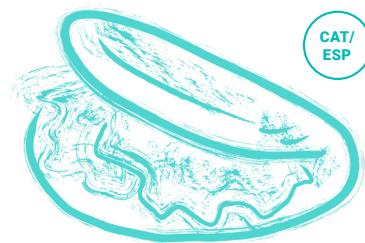


# MOOD

SENSORIAL RESTAURANT



## ENTRANTS / ENTRANTES

Edamame amb oli de tòfona. Edamame con aceite de trufa.	7,40€	Coca 100% d'espelta amb crema de carbassa, guacamole, humus de remolatxa, formatge feta, crèixens, 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€
Crema de carbassa amb gingebre i crujent de pernil de glà. Crema de calabaza con gengibre y crujiente de jamón ibérico.	8,90€	Pa bao farcit de pulled pork amb ceba crujent, cacauets, salsa kimchi i germinats (mín. 2u.) Pan bao relleno de pulled pork con cebolla crujiente, cacahuete, salsa kimchi y germinados (mín. 2u.)	5,90€/u
Croqueta de crèixens, porro, nous i panko. (4u.) Croqueta de berros, puerro, nueces y panko. (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.)	6,10€/u
Croquetes d'esparranya 100% ibèrica (4u.) Croquetas de paleta 100% ibérica (4u.)	8,80€	*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€
Braves de moniato i pollastre crujent 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.	10,90€	*Opció sense gluten, risc de contaminació creuada *Opción sin gluten, riesgo de contaminación cruzada	
*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	8,80€	*Opció sense gluten, risc de contaminació creuada *Opción sin gluten, riesgo de contaminación cruzada	
Coca fina de carbassó amb anxoves de Palamós, encenalls de parmesà, tomàquet sec, olives Kalamata, ruca i reducció de balsàmic. Coca fina de calabacín con anchoas de Palamós, virutas de parmesana, tomate seco, olivas Kalamata, rúcula y reducción de balsámico.	11,90€	Ous de pagès estrellats amb patates i esparranya 100% ibèrica. Huevos de payés estrellados con patatas y paleta 100% ibérica.	15,90€

**VEGETARIÀ / VEGETARIANO**  
No conté carn ni peix.  
No contiene carne ni pescado.

**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**

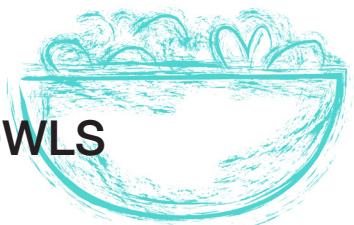
**PICANT / PICANTE**

## ENTRANTS / ENTRANTES

# 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.

14,80€

### Oriental

Taboulé de boulgour, pances, taronja, carabassó, coriandre, menta, col bimi, cigrons, pastanaga cuita marinada amb cúrcuma i mel, halloumi torrat i mezclum. Taboulé de boulgour, uvas pasas, naranja, calabacín, cilantro, menta, col bimi, garbanzos, zanahoria cocida marinada con cúrcuma y miel, halloumi tostado y mezclum.

13,50€

### Mood

Pollastre saltejat marinat amb gingebre i llima, mix d'enciams verds, alvocat, mango, anacard, blat de fajol, mix de llavors i coriandre amb vinagreta de coco, curri i mango.  
Pollo salteado marinada con jengibre y lima, mix de hojas verdes, aguacate, mango, anacardo, trigo sarraceno, mix de semillas y cilantro con vinagreta de coco, curri y mango.

14,10€

### Fuji

Salmó a la planxa amb soja, riso nero, alga wakame, mix d'enciams, granny smith, nabius confitats i col kale amb vinagreta de miso blanc.  
Salmón a la plancha con soja, riso nero, alga wakame, mix de hojas verdes, granny smith, arandanos confitados y col kale con vinagreta de miso blanca.

14,20€

## 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 / Alvacat - 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)

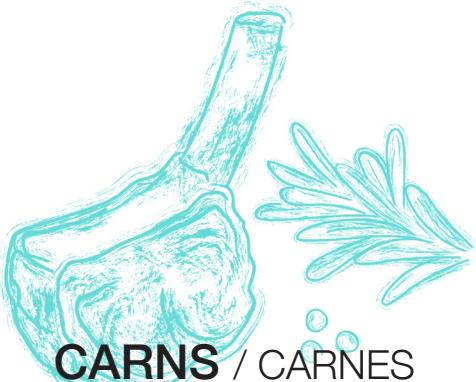
\*Carpaccio de vedella - 16,80€  
amb encenalls de parmesà, tàperes, brots de germinats, tomàquet sec i pa pintu (Sardenya)  
Carpaccio de ternera con parmesano, alcaparras, cebollino, germinados, tomate seco y pan pintu (Cerdeña)

\*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, comunique 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 shiitake marinat i rovell d'ou.  
Tártar de buey cortado a mano con pepinillos, alcaparras, cebollino, chalote, shiitake marinado y yema de huevo.

Ⓐ Ⓛ Mitjana de vaca - 7,50€/100gr  
Madurada 50 dies VACUM extra PREMIUM  
Angus al grill (1,2- 1,6kg)  
Chuleton de vaca madurada 50 días Vacum extra Premium Angus al grill (1,2-1,6 Kg)

Ⓐ Ⓛ Melós de jarret de vedella - 32€/kg  
(1,2 / 1,6kg) Amb patates fregides naturals (1-2 pax)  
Melo de jarrete de ternera (1,2 / 1,6kg) con patatas fritas naturales (1-2 pax)

Ⓐ Ⓛ Pit de pollastre de pagès - 17,20€  
Marinat amb llima cuinat baixa temperatura, hummus de cigrons, emulsió d'alcocot 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 - 28,50€  
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) <sup>1/2</sup>  
Amb compota de poma i mel de castanyer. 17,90€  
Magret de pato Label Rouge (450g) <sup>1</sup>  
Con compota de manzana i miel de castaño. 28,80€

## PEIX / PESCADO

Ⓐ Ⓛ Llom de bacallà d'Islàndia 24,90€  
etiqueta blava confitat en oli d'oliva, amb hummus de cigrons d'all negre, tinta de calamar i emulsió de col kal.  
Lomo de bacalao de Islandia etiqueta azul confitado en aceite de oliva, con hummus de garbanzo de ajo negro, tinta de calamar y emulsión de col kale.

## BURGERS

Ⓐ Ⓛ VEGGIE'S Burger - 15,90€  
Hamburguesa vegetal casolana feta d'azuki, quinoa, espinacs, amb rodanxes de tomàquet, alcocot, 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, cebolla, 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

  <u>Arròs sec de costella de porc ibèrica</u> (dinamita Molino Roca) a baixa temperatura i piparres encurtidas (mínim 2 pax.) Arroz seco de chuleta de cerdo ibérica (dinamita Molino Roca) a baja temperatura y piparras acortadas (mínimo 2 pax.)	19,20€ per persona por persona
 <u>Arròs de pop</u> (dinamita Molino Roca) amb emulsió de pebre vermell (mínim 2 pax.) Arroz de pulpo (dinamita Molino Roca) con emulsión de pimentón (mínimo 2 pax.)	18,90€ per persona por persona
 <u>Risotto de cua de bou amb tartufo i Parmigiano Reggiano.</u> Risotto de rabo de buey con tartufo y Parmigiano Reggiano.	16,20€
   <u>Risotto de quinoa amb carbassa confitada, castanyes, shitake, miso vermell</u> avellanes i col Kale. Risotto de quinoa con calabaza confitada, castañas, shitake, miso rojo, avellanas y col Kale.	15,80€ 

## PASTES / PASTAS

### CLÀSSICA / CLÁSICA

 <u>Garganelli amb espàrrecs verds</u> saltejats, carbassò, espinacs, i burrata fresca valcolatte. Aliñado con pesto de pistacho, menta, tomate y albahaca. Garganelli con espárragos verdes salteados, calabacín, espinacas, y burrata fresca valcolatte. Aliñado con pesto de pistacho, menta, tomate y albahaca.	15,90€ 
 <u>Papardelle amb llamàntol</u> fonoll, carxofes salteades i la seva salsa de maric. Papardelle con bogavante, hinojo, alcachofas salteadas y su salsa de marisco.	26,90€ 
 <u>Spaghetti alle Vongole</u> 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.	18,50€

### FARCIDA / RELLENA

 <u>Raviolis 100% d'espelta</u> 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.	16,20€
---	--------

### 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



## PINZA ROMANA

NEW



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

Nuestras "pinsas" son 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, mozzarela , xoriço, bacó de Bísaro, pernil dolç extra, xampinyons, carxofes, olives Kalamata i orenga.  
Tomate, mozzarela, chorizo, bacon 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 Léon, 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.

**PINZA ROMANA**

# MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

## POSTRES

Tiramisú de gerds i te matcha. 6,50€  
Tiramisú de frambuesa y té matcha.

Profiterol gegant farcit de gelat de mascarpone i nata  
amb xocolata calenta (70% de Santo Domingo) 7,80€  
Profiterol gigante relleno de helado de mascarpone y  
nata con chocolate caliente (70% de Santo Domingo)

❸ Coulant de xocolata (70%, Santo Domingo) amb gelat de cítrics i nata 6,90€  
Coulant de chocolate (70%, Santo Domingo) con helado de cítricos y nata

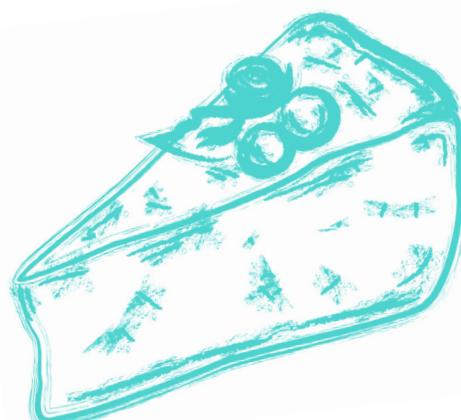
❸ Cheesecake de mango i pinya amb crumble de coco i xocolata blanca. 6,90€  
Cheesecake de mango y piña con crumble de coco y chocolate blanco.

Lemon pie (Sablé d'ametlles, crema de llimona i merenga cremada) 6,50€  
Lemon pie (Sablé de almendras, crema de limón y merengue quemado)

❸❹❺ Tarrina MOOD, llet de coco, chia, fruits exòtics i crumble de coco . 6,80€  
Terrina MOOD, leche de coco, chia, frutas exóticas y crumble de coco.

❸❻ Brownie de xocolata (75%, Tanzània), nous de macadàmia  
amb gelat de llet d'ametlles i vainilla. 7,50€  
Brownie de chocolate (75%, Tanzania), nueces de macadamia  
con helado de leche de almendras y vainilla.

Gelats / Helados HAAGENDAJS® 6,50 €  
❸ Nou de Macadàmia | ❸ Xocolata belga | ❸ Maduixa  
Cheese Cake | Cookies  
❸ Nuez de Macadamia | ❸ Chocolate belga| ❸ Fresa  
Cheese Cake | Cookies



# 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!*

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 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 €