

---

# MENÚ LLIMONA

---

*Una mossegada fresh*

## A COMPARTIR

Amanida de llagostins amb quinoa, avocat, pinya, espinacs, magrana i salsa de fruita de la passió

Uramaki roll Califòrnia: Cranc, cogombre i avocat, arrebossat de tobiko vermell i maionesa de miso

Ous estrellats en el seu niu, amb pernil ibèric de gla i patata palla

Patates cruixents i molt braves

Gratacels de tomàquet i mozzarella "Fior di latte" amb alfàbrega i tartufata

Croquetes de tres formatges

---

## SEGON A TRIAR

Suprema de corball a la planxa, caponata de verdures i "chimichurri" d'avocat

Llom baix de vaca a la planxa amb lingots de patates i pebrots de Padrón

Arròs de verdures amb secret ibèric

---

## POSTRES A TRIAR

Crema catalana sense invents

Esponjós de iogurt grec amb sopa de fruits vermells

---

Pa de coca amb tomàquet

Aigua sense gas

**Vi negre** Arienzo crianza de Marqués de Riscal

**Vi blanc** Xic blanc d'Agustí Torelló

Cafè

**39,95€**

IVA inclòs

Mínim 6 persones

**citrus**

RESTAURANT & SUSHI BAR



---

# MENÚ LLIMA

---

*Per aquelles nits que prometen*

## A COMPARTIR

Pernil ibèric de gla i coca amb tomàquet

Uramaki roll Pinku: Salmó amb formatge crema, cobert d'alvocat i magrana

Ous estrellats en el seu niu, amb pernil ibèric de gla i patata palla

Patates cruixents i molt braves

Gratacels de tomàquet i mozzarella "Fior di latte", alfàbrega i tartufata

Croquetes de pernil ibèric

---

## SEGON A TRIAR

Lluç a la planxa amb crema de bròquil, fonoll i espaguetis de verdures

Cua de bou sense feina amb parmentier trufada i salsa de vi negre de Montsant

Arròs negre amb sípia de platja i un toc d'allioli

---

## POSTRES A TRIAR

Pastís de llimona i gelat de xocolata blanca amb violetes

Pecat de xocolata amb crema anglesa

---

Pa de coca amb tomàquet

Aigua sense gas

**Vi negre** Arienzo crianza de Marqués de Riscal

**Vi blanc** Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

Cafè

**42,95€**

IVA inclòs

Mínim 6 persones

**citrus**

RESTAURANT & SUSHI BAR



---

# MENÚ ARANJA

---

*Posem-li més "chispa" a la vida*

## A COMPARTIR

Pernil ibèric de gla i coca amb tomàquet

Gratacels de tomàquet i mozzarella "Fior di latte"  
amb alfàbrega i tartufata

Uramaki roll Pinku: Salmó i formatge crema cobert d'alvocat i magrana

Gambes a l'allet "picantones"

Croquetes trufades

Caneló de pularda, beixamel suau i núvol de parmesà

---

## SEGON A TRIAR

Rap rostit amb crema suau i saltat d'espàrrecs verds  
i tirabecs

Medallons de "filet mignon" amb trio de formatges i milfulles de patata

Arròs de verdures de temporada amb tataki de tonyina  
i maionesa de miso

---

## POSTRES A TRIAR

Pecat de xocolata i núvol de cítrics

Esponjós de iogurt grec amb sopa de fruits vermells

---

Pa de coca amb tomàquet

Aigua sense gas

**Vi negre** Arienzo crianza de Marqués de Riscal

**Vi blanc** Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

Cafè

**46,95€**

IVA inclòs

Mínim 6 persones

**citrus**

RESTAURANT & SUSHI BAR



---

# MENÚ CITRUS

---

*Be citric, not acid*

## A COMPARTIR

Pernil ibèric de gla i coca amb tomàquet

Guacamole al moment amb "tortitas"

Uramaki roll Shell Crab: Cranc de closca tova en tempura, cogombre picant cobert d'alvocat i salsa de fruita de la passió

Uramaki roll Red Velvet: Tonyina Balfegó, formatge crema, maduixa caramel·litzada i perles de yuzu

Calamars a l'andalusa amb maionesa de kimchi

Broquetes de secret ibèric lacades amb mel i soja

---

## SEGON A TRIAR

Tonyina Balfegó a la planxa amb amanida de mango, ruca, alvocat i maionesa de miso

Arròs mimat amb les seves gambes i maionesa d'algues

Filet de vaca a la planxa amb parmentier de bolets, verduretes i salsa demi-glace

---

## POSTRES A TRIAR

Naranjus: crema de mango amb fruits vermells i sorbet de gerds

Pastís cremós de xocolata

---

Pa de coca amb tomàquet

Aigua sense gas

**Vi negre** Cabirol DO Montsant

**Vi blanc** Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

**Cava** Agustí Torelló Mata brut reserva

Cafè

**54,95€**

IVA inclòs

Mínim 6 persones

**citrus**

RESTAURANT & SUSHI BAR



---

# MENÚ VEGGIE

---

*El verd és el sabor que més es porta!*

## A TRIAR

Futomaki roll veggie: Alvocat, mango, espàrrec verd, pastanaga i formatge crema

Amanida de l'hort amb xampinyons i anacards

Croquetes trufades

---

## SEGON A TRIAR

Arròs de verdures de temporada amb maionesa de miso

Wok de verdures de temporada amb proteïna vegetal

Gratacels de tomàquet i mozzarella "Fior di latte", alfàbrega i tartufata

---

## POSTRES A TRIAR

Crema catalana sense invents

Pastís de llimona i gelat de xocolata blanca amb violetes

---

Pa de coca amb tomàquet

Aigua sense gas

**Vi negre** Arienzo crianza de Marqués de Riscal

**Vi blanc** Xic blanc d'Agustí Torelló Mata

Cafè

**39,95€**

IVA inclòs

**citrus**

RESTAURANT & SUSHI BAR



# MENÚ HALAL

## A TRIAR

Uramaki roll Citrus: Llagostí, alvocat, poma verda, tobiko negre i salsa de llima

Wok de verdures de temporada

Gratacels de tomàquet i mozzarella "Fior di latte", alfàbrega i tartufata

## SEGON A TRIAR

Corball a la planxa amb verdures i quinoa saltades

Entrecot de vedella Halal amb patates fregides i bol d'amanida

Hamburguesa Halal a la planxa amb patates

## POSTRES A TRIAR

Crema catalana sense invents

Esponjós de iogurt grec amb sopa de fruits vermells

Pa

Aigua sense gas o refresc

Cafè

**39,95€**

IVA inclòs

**citrus**

RESTAURANT & SUSHI BAR

