



PER PICAR

LLAGOSTINS CRUIXENTS AMB ROMESCO	13.00
PERNIL IBÈRIC AMB PA DE COCA **	15.50
SALMÓ CURAT A CASA AMB TORRADETES	10.50
CROQUETES MELOSES DE PERNIL IBÈRIC	11.00
CALAMARS A LA ANDALUSA	10.00
ANXOVES DE L'ESCALA AMB PA DE COCA (per unitat)*	2.50
MINI HAMBURGUESA DE CERVOL AMB CEBA CAMEL ·LITZADA **	4.00

ELS ENTRANTS

AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA CRUIXENT, mandarina liofilitzada, nous i tomàquet	10.00
CARPACCIO DE VEDELLA amb encenalls de foie i parmesà	13.75
BOMBONET DE FOIE amb textures de pètals de violeta *	15.50
ENCENALLS DE BACALLÀ amb pesto i tomàquet liofilitzat	14.50
CREMA DE CARBASSA amb mascarpone i cansalada cruixent	13.00
TIMBAL DE PATATA amb botifarra del perol i suc de moixernons	14.00
CARXOFES SALTADES amb llagostins i pernil Ibèric	13.50
RAVIOLI DE botifarra negra amb bolets amb la seva crema	12.50
GNOCHIS FET A CASA a la parmesana i tòfona blanca	13.50
ESCUDELLA DE LES QUATRE BRANQUES amb els seus galets	12.00

ELS PEIXOS

LLOBARRO amb albergínia a la llenya i crema d'anxoves	15.00
CALAMARS a la planxa amb cremós de xoriç	14.00
LLOM DE LLUÇ amb Panko de blat de moro, cremós de ceps i gambes	15.00
TATAKI DE TONYINA moniato i alfàbrega *	17.00
SALMÓ gratinat amb maionesa de cítrics, coriandre i ametlles	15.00

LES CARNS

FRICANDO DE VEDELLA amb bolets de temporada i el seu suc	15.00
MAGRET D'ÀNEC amb foie poilée i mermelada de ceba al vi negre	15.00
LA CARN D'OLLA amb les seves verdures	13.00
PEUS DE PORC SENSE FEINA amb el seu suc i cremós de patata	14.00
ENTRECOT DE VEDELLA amb cremós de ceps i patata pont-Neuf *	19.00
FILET DE VEDELLA a la brasa amb poma i formatge de cabra gratinat **	23.00

Totes els nostres plats estan elaborats al moment amb productes de temporada



ELS ARROSSOS

ROSSEJAT DE FIDEUS amb cloïsses i llagostins	14.50
ARRÒS DE MUNTANYA amb bolets	16.50
ARRÒS CALDÓS amb cloïsses i llagostins	16.50
RISOTTO DE CEPS I FOIE	16.50

MENU GASTRONÒMIC A LA CARTA I ARROSSOS

CONFECCIONI EL SEU MENÚ
AMB PLATS DE LA CARTA

APERITIUS DEL XEF

ENTRANT O PLAT PER PICAR

UN PEIX O UNA CARN, O SI HO PREFEREIX UN
DELS NOSTRES ARROSSOS

LES POSTRES DE LA NOSTRA CARTA

Inclou les aigües minerals

ELS PLATS MARCATS AMB UN ASTERISC (*)
TENEN 2 € DE SUPLEMENT EN EL MENÚ GASTRONÒMIC

ELS PLATS MARCATS AMB DOS ASTERISCS (**)
TENEN 5 € DE SUPLEMENT EN EL MENÚ GASTRONÒMIC

PVP 37 € Iva inclòs

MENU DEGUSTACIÓ

GAUDEIXI DEL NOSTRE
MENÚ DEGUSTACIÓ

APERITIUS DEL XEF

Encenalls de bacallà
amb pesto i tomàquet liofilitzat

Bombonet de foie amb textures de violeta

Filet de llobarro amb albergínia i anxoves

Magret d'ànec amb foie poilée
i mermelada de ceba al vi negre

Fruits del bosc i canyella

El nostre After Eight

AIGUA MINERAL, MARIDATGE DE VINS
CAFÈS O INFUSIONS

PVP 60 € Iva inclòs

El menú degustació és per tota la taula sencera

**Tenim a disposició del client informació relacionada amb al·lèrgens i
intoleràncies alimentàries, si us plau consulteu amb el personal del restaurant.**