



PER PICAR

<i>Llagostins cruixents amb romesco</i>	13.00
<i>Pernil ibèric amb pa de coca **</i>	15.50
<i>Salmó curat a casa amb torradetes</i>	10.50
<i>Croquetes meloses de pernil ibèric</i>	11.00
<i>Bunyols de bacallà fets a casa</i>	11.00
<i>Calçots en tempura amb salsa romesco</i>	10.00
<i>Anxoves de l'escala amb pa de coca (per unitat)</i>	2.50

ELS ENTRANTS

<i>Amanida Grevol: Mezclum d'enciams, salmó curat, espàrrecs, margalló, anxova i tonyina</i>	10.00
<i>Amanida de formatge de cabra cruixent, mandarina liofilitzada, nous i tomàquet.</i>	12.75
<i>Cilindres cruixents amb guacamole i vinagreta balsàmica.</i>	13.50
<i>Tàrtar de salmó amb escopinyes, xips vegetals i el seu vermut</i>	13.50
<i>Taco de bacallà amb 2 textures de tomàquet, parmesà i la seva amanida</i>	13.00
<i>Carxofes saltades amb pernil i llagostins</i>	15.00
<i>Cruixent de calamars amb Ermesenda d'Eroles i olives negres</i>	13.00
<i>Gamba vermella amb patata escalivada, suc de pèsols ofegats amb ceba *</i>	14.50
<i>Gnochis fet a casa a la parmesana i tòfona blanca</i>	13.50
<i>Raviolis de carxofes amb cremós de pernil</i>	12.00

ELS PEIXOS

<i>Llobarro amb albergínia a la llenya i crema suau d'anxoves</i>	15.00
<i>Suquet de rap amb llagostins i patates *</i>	17.00
<i>Calamarsets farcits de peus de porc amb els seu suc</i>	14.00
<i>Daus de salmó en escabetx de ceps i verdures</i>	15.00
<i>Bacallà a la brasa, risotto melós de tripa i botifarra **</i>	18.00

LES CARNS

<i>Làmines de vedella com un Roast-beef trufat sobre patates escalivades i daus de foie</i>	17.00
<i>Magret d'ànec a la taronja amb maduixes caramel·litzades</i>	15.00
<i>Llom de xai amb ragú de patates i verdures de temporada amb el seu suc</i>	16.00
<i>Entrecot de vedella amb cremós de ceps i patata pont-neuf *</i>	19.00
<i>Filet de vedella a la brasa amb poma i formatge de cabra gratinat **</i>	23.00

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



ELS ARROSSOS

<i>ROSSEJAT DE FIDEUS amb cloïsses i llagostins</i>	16.00
<i>ARRÒS DE MUNTANYA amb bolets</i>	18.00
<i>ARRÒS CALDÓS amb cloïsses i llagostins</i>	18.00
<i>RISOTTO DE CEPS I FOIE</i>	18.00

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

*Cilindres cruixents amb guacamole
i vinagreta balsàmica.*

*Gamba vermella amb patata escalivada, suc
de pèsols ofegats amb ceba*

*Llobarro amb albergínia a la llenya
i crema suau d'anxoves*

*Làmines de vedella com un Roast-beef trufat
sobre patates escalivades i daus de foie*

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 alimentaries, si us plau consulteu amb el personal del restaurant.*