



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
Bunyols de bacallà fets a casa	11.00
Anxoves de l'escala amb pa de coca (per unitat)	2.50

ELS ENTRANTS

Amanida Grevol: Mezclum d'enciams, salmó curat, espàrrecs, margalló, anxova i tonyina	10.00
Amanida de formatge de cabra cruixent, mandarina liofilitzada, nous i tomàquet.	12.75
Cilindres cruixents amb guacamole i vinagreta balsàmica.	13.50
Amanida de favetes amb gambes, tomàquet i menta *	14.00
Tàrtar de salmó amb escopinyes, xips vegetals i el seu vermut	13.50
Carpaccio de bacallà amb plàncton i la seva amanida *	14.50
Cruixent de calamars amb Ermesenda d'Eroles i olives negres	13.00
Crema de trufes amb ou escalfat i cansalada	13.50
Gnochis fet a casa a la parmesana i tòfona blanca	13.50
Raviolis de carxofes amb cremós de pernil	12.00

ELS PEIXOS

Llobarro amb albergínia a la llenya i crema suau d'anxoves	16.00
Suquet de rap cloïsses i llagostins *	17.00
Calamarsets a la planxa amb parmentier de xoriç picant	14.00
Daus de salmó en escabetx de ceps i verduretes	14.00
Bacallà a la brasa, risotto melós de tripa i botifarra **	17.00

LES CARNES

Làmines de vedella com un Roast-beef trufat sobre patates escalivades i daus de foie	16.00
Magret d'ànec a la taronja amb maduixes caramel·litzades	16.00
Peus de porc cruixents, saltejat de pèsols amb botifarra i el seu suc	15.00
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

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.*

Gnochis fets a casa a la parmesana i tòfona

*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.