



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

Carpaccio de tonyina amb maionesa d'alvocats	13.00
Sopa de tomàquet amb llagostins i alfàbrega	11.25
Caneló fred d'escalivada amb sardines fumades i oli d'all negre	12.75
Mi-cuit d'ànec amb figues de temporada *	14.25
Cilindres de guacamole amb vinagreta de tomàquet sec	13.00
Burrata amb tomàquets escalivats i cruixent d'oliva negra	12.75
Caneló fred de brandada de bacallà i plàncton marí	13.50
Ous estrellats amb pernil i patates	14.00
Nyoquis de patata amb crema de formatges i tòfona	13.50
Tagliatelle al Pesto genovès amb mozzarella i pernil Ibèric	12.50

ELS PEIXOS

Llobarro amb albergínia a la llenya i crema suau d'anxoves	16.00
Lluç amb Panko de patata, cremós de bolets i gambes	16.50
Cilindre de llagostins amb cansalada i crema de foie	16.00
Calamarsets a la planxa amb cremós de xoriç	14.00
Salmó a la brasa amb salsa Tai i cruixent d'ametlles	15.00

LES CARNES

Entranya de vedella a la brasa amb patates a la vainilla i bolets	14.50
Magret d'ànec a la brasa amb maduixes caramel·litzades a la taronja	16.00
Costellar de xai lacat amb gingebre i tomàquet amb patates al romaní *	17.50
Mandonguilles amb sípia i bolets de temporada	15.00
Entrecot de vedella amb cremós de bolets i patata Pont Neuf *	19.00
Filet de vedella a la brasa, mantega de tòfona i foie poilée **	23.00

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



ELS ARROSSOS

<i>Arròs melós de gambes *</i>	19.00
<i>Arròs de muntanya amb bolets</i>	18.00
<i>Arròs caldós amb cloïsses i llagostins</i>	18.00
<i>Risotto de ceps con foie *</i>	19.00
<i>Rossejat de fideus amb gambes i cloïsses</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

Mi-cuit d'ànec amb figues

*Nyoquis de patata fets a casa
amb crema de formatges i tófona*

*Llobarro amb albergínia a la llenya
i salsa d'anxoves*

*Magret d'ànec a la brasa
amb maduixes caramel·litzades a la taronja*

Pinya i crema catalana

El nostre "Mojito"

*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.