



## 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
ANXOVES DEL CANTÀBRIC I PA DE COCA AMB TOMÀQUET (8 FILETS) **	15.00
POP A " FEIRA " AMB CREMÓS DE PATATA I PEBRE VERMELL DE LA VERA *	13.50

## ELS ENTRANTS

AMANIDA GRÈVOL; Mezclum d'enciams, salmó curat, espàrrecs, margalló, anxova i tonyina	10.00
CARPACCIO DE GAMBA, ceps amb oli d'all confitats *	15.00
FOIE MI-CUIT, pètals de violeta en dos textures *	14.00
TARTAR DE SALMÓ, tomàquet sec i mango	13.00
CREMA DE CARBASSÓ amb mousse de mascarpone i pinyons	11.25
ESCUDELLA DE NADAL AMB GALETS	13.50
CARXOFES SALTADES amb pernil i llagostins *	13.00
OUS AMB PATATES I CANSALADA	13.50
GNOCHIS FET A CASA a la parmesana i tòfona blanca	12.25
RAVIOLIS DE CARXOFA amb cremós de pernil	12.00
GRAELLADA DE VERDURES FRESQUES amb salsa de romesco	11.00

## ELS PEIXOS

LLOBARRO amb albergínia a la llenya i crema d'anxoves	14.00
ROMESCADA DE CORBALL i gambes amb cloïsses	16.00
MORRO DE BACALLÀ a la brasa sobre espinacs a la catalana *	18.00
LLUÇ GRILLÉ amb moniato i ceba caramel·litzada	14.00
FILETS DE LENGUADO, fals risotto de carbassa, **	18.00

## LES CARNS

MAGRET D'ÀNEC amb confitura de mango, poma i pinyons	14.50
POLLASTRE GUISAT amb gambes i els seus granets d'arròs.	15.00
MANDONGUILLES GUISADES amb sípia i pèsols	14.00
LA CARN D'OLLA DE NADAL de les quatre branques	16.00
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



## ELS ARROSSOS

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

---

## MENU GASTRÒNIC 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

---

PREU

**37,00 €**

INCLOU AIGÜES MINERALS

IMPOSTOS INCLOSOS

---

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

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