



## PARA PICAR

LANGOSTINOS CRUJIENTES CON ROMESCO	13.00
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA **	15.50
SALMÓN CURADO EN CASA CON SUS TOSTADITAS	10.50
CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO	11.00
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Y PAN DE COCA CON TOMATE **	15.00
PULPO A "FEIRA "CON CREMOSO DE PATATA Y PIMENTÓN DE LA VERA *	13.50

## LOS ENTRANTES

ENSALADA GREVOL; Mezclum , salmón curado, espárragos, palmito, anchoa y atún	10.00
CARPACCIO DE GAMBAS, ceps y ajos confitados *	15.00
FOIE MI-CUIT, pétalos de violeta en dos texturas *	14.00
TARTAR DE SALMÓN, tomate seco con mango	13.00
CREMA DE CALABACIN, mousse de Mascarpone y piñones	11.25
ESCUDELLA DE NAVIDAD CON GALETS	13.50
ALCACHOFAS SALTEADAS con jamón y langostinos *	13.00
HUEVOS, con patatas y panceta crujiente	13.50
GNOCCHIS HECHOS EN CASA, a la parmesana con trufa blanca	12.25
RAVIOLIS DE ALCAHOFA CON CREMOSO DE JAMÓN IBERICO	12.00
PARRILLADA DE VERDURAS FRESCAS DE TEMPORADA CON SALSA DE ROMESCO	11.00

## LOS PESCADOS

LUBINA CON BERENJENA A LA LEÑA y salsa suave de anchoas	14.00
ROMESCADA DE CORVINA y gambas con almejas	16.00
MORRO DE BACALAO a la brasa sobre espinacas a la catalana *	18.00
MERLUZA GRILLÉ con boniato y cebolla caramelizada	14.00
FILETES DE LENGUADO sobre falso risotto de calabaza **	18.00

## LAS CARNES

MAGRET DE PATO con confitura de mango, manzana y piñones	14.50
POLLO GUISADO con gambas y sus granitos de arroz	15.00
ALBÓNDIGAS con sepia y guisantes	14.00
LA CARN D'OLLA DE NAVIDAD	16.00
ENTRECOT DE TERNERA CON CREMOSO DE CEPES Y PATATA PONT NEUF *	19.00
SOLOMILLO DE TERNERA, CON MANZANA A LA PLANCHA Y QUEDO DE CABRA **	23.00



## LOS ARROCES DE LA SEMANA

" ROSSEJAT " DE FIDEPS, con almejas y gambas	14.50
ARROZ DE MONTAÑA CON SETAS	16.50
RISOTTO DE TROMPETAS CON GORGONZOLA	16.50
ARROZ CALDOSO CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS	16.50
RISOTTO DE CEPS Y FOIE	16.50

---

## MENU GASTRONÓMICO A LA CARTA Y ARROCES

ELABORE SU MENÚ CON LOS PLATOS DE LA CARTA

APERITIVO DEL CHEF  
ENTRANTE O PLATO PARA PICAR  
UN PESCADO O UNA CARNE, O SI LO PREFERE UNO DE NUESTROS ARROCES DIARIOS  
UN POSTRE DE NUESTRA CARTA

---

PRECIO 37,00 €

INCLUYE AGUAS MINERALES

IMPUESTOS INCLUIDOS

---

LOS PLATOS MARCADOS CON UN ASTERISCO (\*) TIENEN 2 € DE SUPLEMENTO EN EL MENÚ GASTRONÓMICO  
LOS PLATOS MARCADOS CON DOS ASTERISCOS (\*\*) TIENEN 5 € DE SUPLEMENTO EN EL MENÚ GASTRONÓMICC

**Tenemos a disposición del cliente información relacionada con alérgenos e intolerancias alimentarias, por favor consulte con el personal del restaurant.**