



ENTRANTES

Jamón Ibérico con pan de coca y tomate	21.00
Salmón curado en casa con limón y tostaditas	18.00
Croquetas de chorizo con alioli y miel	16.00
Croquetas melosas de jamón ibérico	16.00
Buñuelos de bacalao hechos en casa	16.00
Langostinos crujientes con romesco	17.00
Taco de parmesano con tártar de ternera, mostaza y pimentón rojo *	20.00
Coca crujiente de arroz con tartar de salmón y aguacate	19.00
Alcachofas salteadas con langostinos y jamón, y cremoso de foie *	20.00
Atún marinado con Gang Yai de verduritas y wasabi	19.00
Crema de patata con huevo poché, jamón ibérico, trufa y "camagrocs"	19.00
Escudella de Navidad con galets y pelotillas	18.00
Canelones de setas con cremoso de foie	19.00
Sopa de tomillo, huevo curado, velo de cebolla de Figueres y finas hierbas	18.00
Noquis hechos en casa con salsa de quesos y trufa	18.50

PESCADOS

Corvina a la brasa sobre risotto verde de habas y guisantes	22.00
Merluza rebozada con panko, crema de boletus y gamba	20.00
Risotto de ceps, velo de setas de temporada y mahonesa de parmesano *	24.00
Filetes de lubina, berenjena a la leña y crema suave de anchoas	20.00
Arroz meloso de gambas y secreto ibérico con mayonesa de ajo negro *	24.00
Calamares sobre parmentier de chorizo picante y frutos secos	19.50

CARNES

Magret de pato a la brasa con fresas caramelizadas a la naranja	22.00
Espalda de cordero a baja temperatura, patatas melosas y su jugo	20.00
Solomillo de ternera con crema y chips de boniato y aceite de hierbas **	30.00
Entrecotte de ternera con salsa de colmenillas y patatas Pont-Neuf *	24.00
"La carn d'olla" de Navidad	20.00
Manitas de cerdo sin faena con cremoso de ceps	20.00



MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo del chef y el vermut

Taco de parmesano con tártar de ternera, mostaza y pimentón rojo

Filetes de lubina, berenjena a la leña y crema suave de anchoas

Magret de pato a la brasa con fresas caramelizadas a la naranja

Los macarrones a la carbonara

**65€
IVA incluido**

MENÚ “GOURMET” GRÈVOL

Aperitivo del chef y el vermut

Coca crujiente de arroz con tartar de salmón y aguacate

Canelones de setas con cremoso de foie

Corvina a la brasa sobre risotto verde de habas y guisantes

Solomillo de ternera con crema y chips de boniato y aceite de hierbas

La torrija de Santa Teresa

Mascarpone crujiente de almendras con helado de frambuesa

**85€
IVA incluido**