



ENTRANTES

Jamón Ibérico con pan de coca y tomate *	22.00
Salmón curado en casa con eneldo, mostaza y ajo negro	18.00
Buñuelos de bacalao con miel de romero de Ca La Nuri	17.00
Surtido de croquetas: foie y setas, jamón y gambas	18.00
Langostinos crujientes con romesco	18.00
Crujiente de queso Ermesenda con calamarcitos y aceitunas negras	19.00
Taco de parmesano con tártar de ternera, mostaza y pimentón rojo *	20.00
Terrina de foie de pato con confituras de frutas *	23.00
Falso tomate con habitas y langostinos con romesco *	21.00
Carpaccio de salmón y bacalao con alga nori, remolacha, mostaza y aceitunas	20.00
El mar sin trabajo con crema de ajo asado y jugo de marisco *	23.00
Tataki de presa ibérica con hummus de alubias y alcaparras	21.00
Crema de patata con huevo poché, jamón ibérico, trufa y rebozuelos	19.00
Ñoquis hechos en casa con salsa de quesos y trufa	18.50

PESCADOS

Corvina a la brasa sobre risotto verde de habas y guisantes	24.00
Lomo de merluza con escamas de patata y tagliatelle de judías a la carbonara	23.00
Filetes de lubina, berenjena a la leña y crema suave de anchoas	22.00
Platillo de calamares rellenos, langostinos y su jugo	20.00
Morro de bacalao con crema de Idiazábal y espinacas a la catalana **	26.00

CARNES

Magret de pato a la brasa con fresas caramelizadas a la naranja	24.00
Entraña de ternera a la brasa, parmentier de ajo y chimichurri	22.00
Solomillo de ternera a la brasa con boniato y albahaca **	30.00
Entrecot de ternera con salsa de pimienta verde y patatas Pont-Neuf *	25.00
Manitas de cerdo sin trabajo, crema de castañas, aceite de ceps y jugo de carne	21.00

ARROCES

Arroz de montaña con setas	26.00
Arroz meloso de gambas y secreto ibérico con mayonesa de ajo negro *	26.00
Risotto de ceps con mayonesa de parmesano	24.00



MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo del chef y el vermut

Taco de parmesano con tartar 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

Fresas flambeadas con helado de nata y crujiente de avena

65€
IVA incluido



MENÚ “GOURMET” GRÈVOL

Aperitivo del chef y el vermut

Falso tomate con habitas y langostinos con romesco

El mar sin trabajo con crema de ajo asado y jugo de marisco

Corvina a la brasa sobre risotto verde de habas y guisantes

Entraña de ternera a la brasa, parmentier de ajo y chimichurri

Cheesecake de dulce de leche y queso de cabra

Lemon Pie

85€
IVA incluido