



ENTRANTS

Pernil ibèric amb pa de coca	17.00
Salmó curat a casa amb torradetes	16.00
Croquetes de xoriç amb allioli i mel	16.00
Croquetes meloses de pernil ibèric	15.00
Bunyols de bacallà fets a casa	14.00
Llagostins cruixents amb romesco	16.00
Taco de parmesà amb tàrtar de vedella, mostassa i pebre vermell *	19.00
Duet cruixent de tàrtar de salmó i tonyina	18.00
Burrata sobre síndria caramel·litzada, pesto i sal de alfàbrega	18.00
Mosaic d'estiu, sardina amb carbassa i llet de coco	19.00
Rúcula amb formatge de cabra, ametlles, figues i pernil d'ànec	19.00
Versió 2.0 de sopa de tomàquet amb fruits del mar	17.00
Canelons de camagroc amb cremós de foie	17.00
Canelons cruixents de gamba amb all escalivat i ají groc	18.00
Gnoquis fets a casa amb salsa de formatges i tòfona	16.50

PEIXOS

Corball a la brasa sobre risotto verd de favetes i pèsols	22.00
Bacallà a baixa temperatura amb Idiazabal i espinacs a la catalana *	24.00
Arròs de pop i galtes de vedella melosa	25.00
Filets de llobarro, albergínia a la llenya i anxoves	19.50
Arròs melós de gambes i secret Ibèric amb maionesa d'all negre *	24.00

CARNS

Magret d'ànec a la brasa amb maduixes caramel·litzades a la taronja	22.00
Espatlla de cabrit lacat amb gingebre, cremós de patata al romaní **	28.00
Filet de vedella amb crema de foie, fondant de gerds i mini verduretes **	30.00
Entrecotte de vedella amb salsa de pebre verd i patates Pont- Neuf	23.00
Arròs de cuixa i magret d'ànec amb ceps	24.00



MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu del xef i el vermut

Mosaic d'estiu, sardina amb carbassa i llet de coco

Filets de llobarro, albergínia a la llenya i anxoves

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

La mandarina

60€
Iva inclòs



MENÚ "GOURMET" GRÈVOL

Aperitiu del xef i el vermut

Mosaic d'estiu, sardina amb carbassa i llet de coco

Gnoquis fets a casa amb salsa de formatges i tòfona

Corball a la brasa sobre risotto verd de favetes i pèsols

Filet de vedella amb crema de foie, fondant de gerds i mini verduretes

La nostra versió del Daykiri

Les cireres

80€
Iva inclòs