



ENTRANTS

Pernil ibèric amb pa de coca *	22.00
Salmó curat a casa amb anet, mostassa i all negre	18.00
Bunyols de bacallà amb mel de romaní de ca La Nuri	17.00
Assortiment de croquetes - Foie i ceps, pernil i gambes	18.00
Llagostins cruixents amb romesco	18.00
Cruixent de formatge Ermesenda amb calarmarsets i olives negres	19.00
Taco de parmesà amb tàrtar de vedella, mostassa i pebre vermell *	20.00
Terrina de foie d'ànec amb confitures de fruites *	23.00
Fals tomàquet amb favetes i llagostins amb romesco *	21.00
Carpaccio de salmó i bacallà amb alga nori, remolatxa, mostassa i olives verdes	20.00
El mar sense feina amb cremós d'all escalivat i suc de marisc *	23.00
Tataki de presa ibèrica amb hummus de mongetes i tàperes	21.00
Crema de patata amb ou escalfat, encenalls de pernil ibèric, tòfona i camagroc	19.00
Gnoquis fets a casa amb salsa de formatges i tòfona	18.50

PEIXOS

Corball a la brasa sobre risotto verd de favetes i pèsols	24.00
Llom de lluç amb escames de patata i tagliatelle de mongeta a la carbonara	23.00
Filets de llobarro, albergínia a la llenya i crema suau d'anxoves	22.00
“Platillo” de calamarsets farcits, llagostins i el seu suc	20.00
Morro de bacallà amb crema d'Idiazabal i espinacs a la catalana **	26.00

CARNS

Magret d'ànec a la brasa amb maduixes caramel·litzades a la taronja	24.00
Entranya de vedella a la brasa, parmentier d'all i “chimichurri	22.00
Filet de vedella a la brasa amb moniato i alfàbrega **	30.00
Entrecotte de vedella amb salsa de pebre verd i patates Pont- Neuf *	25.00
Peus de porc sense feina, crema castanyes i oli de ceps marinats, suc de carn	21.00

ARROSSOS

Arròs de muntanya amb bolets	26.00
Arròs melós de gambes i secret Ibèric amb maionesa d'all negre *	26.00
Risotto de ceps amb maionesa de parmesà	24.00



MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu del xef i el vermut

Taco de parmesà amb tàrtar de vedella, mostassa i pebre vermell

Filets de llobarro, albergínia a la llenya i anxoves

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

Maduixes flamejades amb gelat de nata i cruixent de civada

65€
Iva inclòs



MENÚ "GOURMET" GRÈVOL

Aperitiu del xef i el vermut

Fals tomàquet amb favetes i llagostins amb romesco

El mar sense feina amb cremós d'all escalivat i suc de marisc

Corball a la brasa sobre risotto verd de favetes i pèsols

Entranya de vedella a la brasa, parmentier d'all i "chimichurri

Pastís de formatge de dolç de llet i formatge de cabra

Lemon Pie

85€
Iva inclòs