



PER PICAR

Llagostins cruixents amb romesco	13.00
Pernil ibèric amb pa de coca **	15.50
Salmó curat a casa amb torradetes	10.50
Croquetes meloses de pernil ibèric	11.00
Bunyols de bacallà fets a casa	11.00
Anxoves de l'escala amb pa de coca (per unitat)	2.50

ELS ENTRANTS

Tàrtar de salmó amb mostassa i esferes de mango	14.00
Mi cuit d'ànec amb violetes, moniato i garapinyats *	12.75
Carpaccio de peus de porc amb romesco i ceps	14.00
Crema de carbassa amb formatge de cabra i ou escalfat	13.00
Escudella de les quatre branques amb galets	13.50
Calçots en tempura amb salsa romesco	13.00
Carxofes de temporada saltades amb pernil i llagostins	15.00
Ous estrellats amb pernil, patates i foie	14.00
Nyoquis de patata fets a casa amb crema de formatges i tòfona	13.50
Raviolis de carxofes amb cremós de pernil Ibèric	13.50

ELS PEIXOS

Llobarro amb albergínia a la llenya i crema suau d'anxoves	17.00
Lluç a baixa temperatura, castanyes i llagostins	18.50
Daus de salmó amb moniato i carquinyolis d'ametlles	16.50
Calamarsets a la planxa amb cremós de xoriç	15.00
Turbot a la brasa amb cremós de trufes i pebrots confitats *	19.00

LES CARNES

Magret d'ànec a la brasa amb maduixes caramel·litzades a la taronja	17.00
La carn d'olla amb el seu caldo	15.00
Cua de bou guisada amb bolets i cremós de trumfa de Molló	17.00
Entrecot de vedella amb cremós de bolets i patata Pont Neuf *	20.00
Filet de vedella a la brasa, mantega de tòfona i foie **	25.00

Tots els nostres plats estan elaborats al moment amb productes de temporada



ELS ARROSSOS

<i>Arròs negre amb gambetes i cloïsses</i>	19.00
<i>Arròs de muntanya amb bolets</i>	19.00
<i>Arròs caldós amb cloïsses i llagostins</i>	19.00
<i>Risotto de ceps con foie *</i>	20.00
<i>Rossejat de fideus amb cloïsses i gambes</i>	18.00

MENU GASTRONÒMIC A LA CARTA I ARROSSOS

CONFECCIONI EL SEU MENÚ
AMB PLATS DE LA CARTA

APERITIUS DEL XEF

ENTRANT O PLAT PER PICAR

UN PEIX O UNA CARN, O SI HO PREFEREIX UN
DELS NOSTRES ARROSSOS

LES POSTRES DE LA NOSTRA CARTA

ELS PLATS MARCATS AMB UN ASTERISC (*)
TENEN 2 € DE SUPLEMENT EN EL MENÚ
GASTRONÒMIC

ELS PLATS MARCATS AMB DOS ASTERISCS (**)
TENEN 5 € DE SUPLEMENT EN EL MENÚ
GASTRONÒMIC

PVP 37 € Iva inclòs

MENU DEGUSTACIÓ

*Mi cuit d'ànec amb violetes,
moniato i garapinyats*

*Nyoquis de patata fets a casa
amb crema de formatges i tófona*

*Llobarro amb albergínia a la llenya
i crema suau d'anxoves*

*Cua de bou guisada amb bolets
i cremós de trumfa de Molló*

Pinya i crema catalana

Ametlles, mascarpone i gerds

*Aigua mineral, maridatge de vins
cafès o infusions*

PVP 60 € Iva inclòs

El menú degustació és per tota la taula sencera

*Tenim a disposició del client informació relacionada amb al·lèrgens i
intoleràncies alimentàries, si us plau consulteu amb el personal del restaurant.*