



PER PICAR

<i>Pernil ibèric amb pa de coca **</i>	15.50
<i>Salmó curat a casa amb torradetes</i>	12.00
<i>Llagostins cruixents amb romesco</i>	13.00
<i>Croquetes meloses de pernil ibèric</i>	12.00
<i>Bunyols de bacallà fets a casa</i>	12.00
<i>Romescada de cloïsses</i>	13.00

ELS ENTRANTS

<i>Amanida de crudités amb salmó curat, tonyina, anxova i tomàquet sec</i>	13.00
<i>Terrina de mi-cuit d'ànec amb melmelada mandarina, festucs i pètals de violeta **</i>	16.00
<i>Guacamole amb llagostins marinats</i>	13.50
<i>Tàrtar de salmó amb gelat de romaní</i>	13.50
<i>Caneló de bolets amb crema de foie *</i>	15.00
<i>Escudella de Nadal amb galets i pilota</i>	13.00
<i>Carxofes saltades amb llagostins i pernil Ibèric</i>	13.50
<i>Crema de carbassa, ou escalfat, pomes i avellanes</i>	13.00
<i>Nyoquis de patata amb crema de formatges i tófonya</i>	13.50
<i>Tagliatelle amb crema de gambes, llagostins i musclos</i>	13.50

ELS PEIXOS

<i>Llobarro amb albergínia a la llenya i crema suau d'anxoves</i>	18.00
<i>Calamarsets a la planxa amb cremós de xoriç</i>	16.00
<i>Lluç arrebossat amb Panko, puré de moniato i gambes</i>	17.00
<i>Bacallà a la brasa, arròs negre Veneré amb cacauets</i>	20.00

LES CARNES

<i>Magret d'ànec a la brasa amb maduixes caramel·litzades a la taronja</i>	18.00
<i>Fricandó de vedella amb bolets i castanyes</i>	17.00
<i>Cansalada a baixa temperatura amb salsa Teriyaki, patata i ceps</i>	17.00
<i>Carn d'olla de les quatre branques</i>	16.00
<i>Entrecot de vedella amb crema de ceps i patata Pont Neuf *</i>	20.00
<i>Filet de vedella a la brasa, mantega, crema i daus de ceps **</i>	25.00

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



ELS ARROSSOS

<i>Arròs melós de gambes *</i>	21.00
<i>Arròs de muntanya amb bolets</i>	20.00
<i>Arròs caldós amb cloïsses i llagostins</i>	20.00
<i>Risotto de ceps con foie *</i>	21.00

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 38 € Iva inclòs

MENU DEGUSTACIÓ

Caneló de bolets amb crema de foie

*Nyoquis de patata
crema de formatges i tófonya*

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

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

Maduixes, menta i mango

Perles de mandarina amb salsa de xocolata

*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 alimentaries, si us plau consulteu amb el personal del restaurant.