



PER PICAR

<i>Pernil ibèric amb pa de coca **</i>	16.00
<i>Salmó curat a casa amb torradetes</i>	13.50
<i>Croquetes meloses de pernil ibèric</i>	12.00
<i>Bunyols de bacallà fets a casa</i>	13.00
<i>Llagostins cruixents amb romesco</i>	13.00

ELS ENTRANTS

<i>Amanida de crudités amb salmó curat, tonyina, anxova i tomàquet sec</i>	13.00
<i>Sopa de tomàquet amb llagostins i alfàbrega</i>	13.00
<i>Amanida de figues amb pernil Ibèric i formatge de cabra</i>	14.00
<i>Caneló de tonyina amb sabors mediterranis *</i>	15.00
<i>Burrata amb tomàquets escalivats i cruixent de pa i pesto</i>	14.25
<i>Ravioli de guacamole amb vel de coriandre i llima</i>	14.00
<i>Coca tèbia de sardines amb sobressada Ibèrica i gelat de wasaby</i>	13.75
<i>Ou escalfat, foie i suc de carn trufat *</i>	15.00
<i>Nyoquis de patata amb crema de formatges i tófonta</i>	13.50
<i>Tagliatelle amb suc de gambes</i>	13.50

ELS PEIXOS

<i>Llobarro amb albergínia a la llenya i crema suau d'anxoves</i>	19.00
<i>Calamarsets a la brasa amb pèsols texturitzats amb pernil</i>	17.00
<i>Morro de bacallà a baixa temperatura amb espinacs a la catalana i mel *</i>	22.00
<i>Lluç a la brasa, espàrrecs verds, coral de calamar i canonges</i>	19.00

LES CARNES

<i>Magret d'ànec a la brasa amb maduixes caramel·litzades a la taronja</i>	18.00
<i>Cruixent de cua de bou guisada amb chutney de pinya i el seu suc</i>	17.00
<i>Espatlla de xai a baixa temperatura amb patata melosa</i>	18.00
<i>Entrecot de vedella amb cremós de bolets i patata Pont Neuf *</i>	20.00
<i>Filet de vedella a la brasa, pebre verd i verduretes **</i>	25.00

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



ELS ARROSSOS

<i>Arròs melós de gamba *</i>	22.00
<i>Arròs de muntanya amb bolets</i>	20.00
<i>Arròs caldós amb cloïsses i llagostins</i>	20.00
<i>Risotto de ceps amb foie *</i>	22.00
<i>Arròs melós de pop i cansalada *</i>	22.00

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 3 € DE SUPLEMENT EN EL MENÚ
GASTRONÒMIC

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

*PVP 39 € Iva inclòs
begudes no incloses

MENU DEGUSTACIÓ

*Caneló de tonyina
amb sabors mediterranis

*Coca tèbia de sardines
amb sobrassada Ibèrica i gelat de wasaby*

*Lluç a la brasa, espàrrecs verds,
coral de calamar i canonges*

*Cruixent de cua de bou guisada
amb chutney de pinya*

La nostra "Torrija" de Santa Teresa

El nostre Mojito

*Aigua mineral, maridatge de vins
cafès o infusions*

PVP 65 € 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.*