



PER PICAR

<i>Pernil ibèric amb pa de coca **</i>	16.00
<i>Salmó curat a casa amb torrades</i>	15.00
<i>Croquetes meloses de pernil ibèric</i>	13.50
<i>Bunyols de bacallà fets a casa</i>	14.00
<i>Llagostins cruixents amb romesco</i>	15.00

ELS ENTRANTS

<i>Amanida de crudités amb salmó curat, tonyina, anxova i tomàquet sec</i>	14.00
<i>Tàrtar de salmó amb tocs orientals</i>	15.00
<i>Caneló fred d'escalivada i sardina fumada, oli d'all negre confitats</i>	14.50
<i>Foie poilée amb brioix i gelat de iogurt búlgar **</i>	17.00
<i>Cassoleta de bolets amb gambes al ajillo</i>	16.00
<i>Raviolis de verduretes amb pèsols i crostonets de cansalada</i>	14.50
<i>Caneló de bolets de la vall de Camprodon amb crema de foie *</i>	16.00
<i>Crema de rovellons amb ou escalfat i pernil Ibèric *</i>	15.00
<i>Nyoquis de patata amb crema de formatges i tòfona</i>	13.50
<i>Tagliatelle al pesto amb perles de mozzarella i pernil Ibèric</i>	13.50

ELS PEIXOS

<i>Llobarro amb albergínia a la llenya i crema suau d'anxoves</i>	17.00
<i>Suquet d'orada amb patates i llagostins</i>	16.50
<i>Calamarsets a la brasa amb cremós de xoriç picant</i>	15.50
<i>Pop a la brasa, cremós de patata i cendra de carbó **</i>	21.00
<i>Vieires amb núvol de tinta de calamar i fonoll *</i>	19.00

LES CARNES

<i>Magret d'ànec a la brasa amb maduixes caramel·litzades a la taronja</i>	18.00
<i>Filet de porc albardat amb cansalada, moniato i castanyes</i>	17.00
<i>Espatlla de xai a baixa temperatura amb patata melosa i bolets</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 gambes *</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 de verdures</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 fred d'escalivada i sardina fumada,
oli d'all negres confitats*

*Foie poîlée amb brioix
gelat de iogurt búlgar*

*Vieires a la planxa
núvol de tinta de calamar i fonoll*

*Espatlla de xai a baixa temperatura
amb patata melosa i bolets*

La nostra "Torrija" de Santa Teresa

El 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.*