



Entrants / Entrantes / Starters

Crema de carxofes amb el seu cruixent i brandada de bacallà
Crema de alcachofas con su crujiente y brandada de bacalao
Artichoke cream with its crispy and cod brandade

15,50€

~

Caneló de carbassó farcit de pollastre de corral amb vinagreta de tomàquet i festucs
Canelón de calabacín relleno de pollo de corral con vinagreta de tomate y pistachos
Zucchini cannelloni with chicken breast tomato and pistachio vinaigrette

18,00€

~

Ou a baixa temperatura amb cremós de patata, tòfona i cansalada confitada
Huevo a baja temperatura con cremoso de patata, trufa y tocino confitado
Egg cooked at low temperature with creamy potato and truffle and bacon confit

22,00€

~

Arròs sec d'espardenyes amb gamba vermella i carxofes
Arroz seco de cohombros de mar con gamba roja y alcachofa
Sea cucumber rice with red shrimp and artichoke

32,00€

~

Coca de brioix amb ceps, ceba caramel·litzada i foie
Coca de brioche con boletus, cebolla caramelizada y foie
Brioche toasted with wild mushrooms, caramelized onion and foie

17,50€

~

Amanida tèbia de magret d'ànec amb fruits vermells i vinagreta de taronja
Ensalada temperada de magret de pato con frutos rojos y vinagreta de naranja
Duck magret warm salad with red fruits and orange vinaigrette

16,75€

~

Wok de verdures amb nyoquis i xipirons
Wok de verduras con ñoquis y chipirones
Wok of vegetables with squid and gnocchi

19,80€



Segons / Segundos / Main courses

Del mar

Llobarro salvatge amb cremós de nyàmeres i cruixent de pernil
Lubina salvaje con cremoso de tupinambo y crujiente de jamón
Wild sea bass with creamy of Jerusalem artichoke and crunchy ham
36,00€

~

Pop roquer amb hummus de cigrons, pebrot i remolatxa
Pulpo de roca con hummus de garbanzos, pimiento y remolacha
Rock octopus with chickpeas, red pepper and beetroot hummus
25,00€

~

Turbot a la planxa amb farcell de col i gambes i oli de pebre rosat
Rodaballo a la plancha con saquito de col y gambas y aceite de pimienta rosa
Grilled turbot with fagottino of cabbage and prawns with pink pepper oil
30,00€

~

Medallons de rap amb romesco cruixent i coca de calçots
Medallones de rape con romesco crujiente y coca de calçots
Monkfish medallions with crunchy romesco and calçots pie
22,00€

De la terra

Farcell cruixent de cua de bou amb trinxat de bolets i salsa de rostit
Saquito crujiente de rabo de toro con trinxat de setas y salsa de asado
Crunchy fagottino of oxtail with mushrooms and roast sauce
19,00€

~

Cuixa de pollastre de corral farcida de gambes amb el seu suquet
Muslo de pollo de corral relleno de gambas con su jugo
Wild chicken leg stuffed with prawns and their juice
22,00€

~

Txuletón de Black Angus 1kg amb bolets de temporada i verdures
Chuletón de Black Angus 1 kg con setas de temporada y verduras
Black Angus 1 kg Veal T-Bone steak with seasonal mushrooms and vegetables
60,00€

~

Terrina d'espalla de xai ecològic amb dàtils i salsa de rostit
Terrina de paletilla de cordero ecológico con dátiles y salsa de asado
Ecological lamb terrine with dates and roast sauce

18,50€

~

Filet de vedella ecològica amb gratin de patata amb bolets i salsa de rostit
Filete de ternera ecológica con gratin de patata con setas y salsa de asado
Ecological veal tenderloin with potato and mushrooms gratin and roast sauce
29,50€



Endúlzate / Endolça't / Sweeten up

Tarta "tatin" de codony amb crema de xocolata blanca
Tarta "tatin" de membrillo con crema de chocolate blanco
Quince tarte tatin with white chocolate
11,00€

~

Mousse de xocolata amb pa de pessic de Guinness
Mousse de chocolate con bizcocho de Guinness
Chocolate mousse with Guinness sponge cake
12,00€

~

Babà al rom amb gelat de vainilla
Babá al ron con helado de vainilla
Rum baba with vanilla ice cream
10,50€

~

Pinya osmotitzada amb granissat de te i escuma de coco
Piña osmotizada con granizado de té y espuma de coco
Osmotized pineapple with iced tea and coconut foam
12,00€

~

Mil fulls de fruits vermells amb nata i crema catalana
Hojaldre de frutos rojos con nata y crema catalana
Puff pastry with red berries, cream and catalan crème brûlée
10,50€

~

Pastís de poma amb gelat de vainilla
Pastel de manzana con helado de vainilla
Apple cake with vanilla ice cream
15,00€