



CARTA DE TEMPORADA

Entrants / Entrantes

Crema de remolatxa i poma amb cremós de formatge i anguila fumada
Crema de remolacha y manzana con cremoso de queso y anguila ahumada

16,00€



Coca de full cruixent amb vieires i alvocat a la brasa, ceba confitada i orellanes
Coca de hojaldre con vieiras i aguacate a la brasa, cebolla caramelizada y orejones

17,00€



Amanida de verds amb foie mi cuit, poma, vinegreta d'avellanes i cacau
Ensalada de verdes con foie mi cuit, manzana, vinagreta de avellanas y cacao

17,00€



Verdures ecològiques saltejades amb burrata i salsa pesto
Verduras ecológicas salteadas con burrata y salsa pesto

16,00 €



Pasta fresca amb múrgulas a la crema i foie poele
Pasta fresca con colmenillas a la crema y foie poele

22,00€



Arròs de muntanya amb botifarra i costella de porc ibèric
Arroz de montaña con butifarra y costillas de cerdo ibérico

25,00€



Caneló de carabassó farcit de pollastre de pagès amb vinagreta de festucs
Canelón de calabacín relleno de pollo de corral con vinagreta de pistachos

20,00€



Faves i pèsols ofegats amb menta, cansalada i botifarra
Habas y guisantes ahogados con menta, tocino y butifarra

22,00€

Espàrrecs verds i blancs amb maionesa de safrà i ou a baixa temperatura
Esparragos verdes y blancos con mahonesa de azafrán y huevo a baja temperatura

18,00€





Plat principal / Plato principal

- Del mar -

Llom de bacallà a baixa temperatura amb tomàquet confitat i salsa d'olives de Kalamata

Lomo de bacalao a baja temperatura con tomate confitado y salsa de olivas de kalamata

20,00€



Llobarro salvatge a la brasa amb espàrrecs de marge i pernil ibèric

Lubina salvaje a la brasa con espárragos trigueros y jamón ibérico

52,00€



Medallons de rap amb romesco sec i coca de calçots

Medallones de rape con romesco seco y coca de calçots

35,00€



- De la terra -

Terrina de cua de bou amb foie i cremós de fruits secs

Tarrina de rabo de toro con foie y cremoso de frutos secos

25,00€



Llom de cèrvol amb regalecia, terra d'herbes i salsa de rostit

Lomo de ciervo con regaliz, tierra de hierbas y salsa de asado

28,00€



Espatlla de xai lletó rostida a baixa temperatura

Espalda de cordero lechal asada a baja temperatura

35,00€



Mitjana de Black Angus 1 kg a la brasa amb verdures i bolets de temporada

Chuletón de Black Angus 1 kg a la brasa con verduras y setas de temporada

60,00€

Llom de conill Wellington farcit de bolets amb salsa de fruits vermells

Lomo de conejo Wellington relleno de setas con salsa de frutos rojos

30,00€



Costelles de porc ecològic marinades amb soja, cacauet i codony

Costillas de cerdo ecológico marinadas con soja, cacahuete y membrillo

17,50€





Postres

Crema de mango amb cítrics i merenga
Crema de mango con cítricos y merengue

10,00€



Mi cuit de xocolata i avellana
Mi cuit de chocolate y avellana

12,00€



Pastís de poma i crema amb gelat de vainilla (20 minuts)
Tarta de manzana y crema con helado de vainilla (20 minutos)

18,00€



Milfulles de nata i crema amb maduixes
Milhojas de nata y crema con fresas

12,00€



Mousse xocolata amb pa de pessic de Guinness i fruits vermells
Mousse de chocolate con bizcocho Guinness y frutos rojos

12,00€



Cheesecake de moniato amb cremós de xocolata blanca
Cheesecake de boniato y cremoso de chocolate blanca

10,00€



Tots els preus tenen l'IVA inclòs
Todos los precios tienen el IVA incluido



Llegenda / Leyenda



Sulfitos
Sulfitos



Soja
Soja



Sèsam
Sésamo



Peix
Pescado



Mostassa
Mostaza



Mol·luscs
Moluscos



Llet
Leche



Ou
Huevo



Gluten
Gluten



Fruits secs
Frutos secos



Crustàcis
Crustáceos



Cacauet
Cacahuete



Tramussos
Altramuces



Api
Apio