



CARTA DE TEMPORADA

Entrants / Entrantes

Ostres Guillaudeau, crema de coliflor i caviar

Ostras Guillaudeau, crema de coliflor y caviar

9,00€ per unitat/9,00€ por unidad



Carxofa coulant d'ou i tòfona

Alcachofa coulant de huevo y trufa

26,00€



Raviolis de foie, Pak Choi amb salsa de ceps

Raviolis de foie, Pak Choi con salsa de seta calabaza

29,00€



Miso d'albergínia, vieira, papada de porc de Palou i Katsuobushi

Miso de berenjena, vieira, papada de cerdo de Palou y Katsuobushi

26,00 €



Caneló de pollastre de La Cajola amb sala de parmesà, suc de rostit i tòfona

Canelón de pollo de La Cajola con salsa de parmesano, jugo de asado y trufa

24,00€



Arròs d'ànec amb cremós de foie i avellanes

Arroz de pato con cremoso de foie y avellanas

35,00€



La Gargouillou de primavera amb pernil ibèric

La Gargouillou de primavera con jamón ibérico

24,00€



Caneló fred de tonyina Balfegó amb tocs mediterranis

Canelón frío de atún Balfegó con toques mediterráneos

35,00€





Plat principal / Plato principal

- Del mar -

Garba de calamar amb ceba negra, espàrrecs verds i salsa cremosa de rovell
Garba de calamares con cebolla negra, espárragos verdes y salsa cremosa de yema

26,00€



Llobarro a la Provençal amb patates, ceba, tomàquet i olives
Lubina a la Provençal con patatas, cebolla, tomate y aceitunas

42,00€



Morro de bacallà a baixa temperatura amb Ratatoille de verdures
Morro de bacalao a baja temperatura con Ratatoille de verduras

34,00€



Rap amb salsa de mandarina, taronja i textures de moniato
Rape con salsa de mandarina, naranja y texturas de boniato

42,00€



- De la terra -

El nostre filet Wellington
Nuestro filete Wellington

42,00€



Costella Black Angus a baixa temperatura amb bolet de Cardo, remolatxa i cacau
Costilla Black Angus a baja temperatura con seta de cardo, remolacha y cacao

35,00€



Garrinet de Segòvia amb trinxat de bolets, col i patata
Cochinillo de Segovia con trinxat de setas, col y patata

40,00€



Espatlla de cabrit sense feina amb praliné de fruits secs
Paletilla de cordero sin trabajo con praliné de frutos secos

45,00€



Steak tàrtar de la Vall de Cardener amb vinagreta de mostassa
Steak tartar de la Vall de Cardener con vinagreta de mostaza

38,00€





Postres

Coulant de xocolata amb interior d'avellana (10 mins.)

Coulant de chocolate con interior de avellana (10 mins.)

15,00€



Xoco "LOVE" (sopeta de xocolata i maracuyà amb hibisc i cireres)

Choco "LOVE" (sopita de chocolate y maracuyá con hibisco y cerezas)

15,00€



Baked Alaska (biscuit glacé de vainilla amb mango)

Baked Alaska (biscuit glacé de vainilla con mango)

15,00€



Cremós de formatge amb cirera i crumble d'espècies

Cremoso de queso con cereza y crumble de especias

15,00€



Cruixent de crema a la vainilla i de Chocobanana

Crujiente de crema a la vainilla y de Chocobanana

15,00€



El nostre clàssic pastís de poma amb crema i gelat de vainilla (20 mins.)

Nuestra clásica tarta de manzana con crema y helado de vainilla (20 mins.)

15,00€

Selecció de formatges catalans amb els seus acompanyaments

Selección de quesos catalanes con sus acompañamientos

18,00€



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



Llegenda / Leyenda



Sulfits
Sulfitos



Soja
Soja



Sèsam
Sésamo



Peix
Pescado



Mostassa
Mostaza



Mol·luscs
Moluscos



Llet
Leche



Ou
Huevo



Guten
Gluten



Fruits secs
Frutos secos



Crustàcis
Crustáceos



Cacauet
Cacahuete



Tramussos
Altramuces



Api
Apio