

## Entrants / Entrantes / Starters

Coca de bolets i botifarra del Perol amb cremós d'all negre i all i julivert

Coca setas y butifarra del Perol con cremoso de ajo negro i ajo y perejil

Puff pastry cake with boletus and Perol's sausage, creamy black garlic and "all I julivert"

22,00 €

~

Amanida de verds amb foie micuit, figues i anacards

Ensalada de verdes con foie micuit, higos y anacardos

Green salad with foie micuit, figs and cashews

18,00 €

~

Verdures ecològiques saltejades amb burrata i salsa pesto

Verduras ecológicas salteadas con burrata y salsa pesto

Sautéed ecologic vegetables with burrata and pesto sauce

16,00 €

~

Xipirons saltejats amb nyoquis, trompetes de la mort i cansalada

Chipirones salteados con ñoquis, trompetas de la muerta y tocino

Sautéed European squid with horn of plenty and bacon

25,00 €

~

Arròs de muntanya amb botifarra, bolets i costella de porc ibèric

Arroz de montaña con butifarra, setas y costilla de cerdo ibérico

Mountain rice with sausage, boletus and iberian pork ribs

25,00 €

Caneló de carbassó farcit de pollastre de corral amb vinagreta de festucs

Canelón de calabacín relleno de pollo de corral con vinagreta de pistachos

Zucchini cannelloni stuffed with farmyard chicken with pistachio vinaigrette

18,00 €

Pasta fresca amb ou a baixa temperatura, rossinyols a la crema i tòfona d'estiu

Pasta fresca con huevo a baja temperatura, rossinyols a la crema y trufa de verano

Fresh pasta with low temperature egg, creamy mushrooms and summer truffle

17,50 €

~

Crema de carabassa amb gyozas de tofu i fruits secs i aire de vainilla

Crema de calabaza con gyozas de tofu y frutos secos y aire de vainilla

Pumpkin soup with dry fruits and tofu gyozas and vanilla

16,00 €

## Segons / Segundos / Main courses

### Del mar

Pop a la brasa amb polenta, sobrassada i col kale cruixent

Pulpo a la brasa con polenta, sobrasada y crujiente de col kale

Roasted octopus with polenta, sobrasada and crunchy kale cabbage suppl

30,00 €

~

Lluç a la brasa, nyàmeres, el seu cruixent i all negre

Merluza a la brasa, tupinambos, su crujiente y ajo negro

Grilled hake, Jerusalem artichokes, its crunchy and black garlic

23,00 €

~

Rogers farcits de ceps amb oli de musclos i cruixent de porro

Salmonetes rellenos de ceps con aceite de mejillones y crujiente de puerro

Ceps stuffed red mullet with mussel oil and crunchy leek

26,00 €

~

Llom de bacallà a baixa temperatura amb llanegues

Lomo de bacalao a baja temperatura con llanegas

Cod fillet at low temperature with “llanegues”

28,00€

## De la terra

Filet de vedella amb gratén de d'albergínia i bolets i salsa de rostit

Solomillo de ternera con gratén de berenjenas y setas y salsa de asado

Veal tenderloin with eggplant and mushrooms graten and roasted sauce

30,00 €

~

Jarret de vedella amb parmentier de patata i bolets (2 pax)

Jarrete de ternera con parmentier de patata y setas (2 pax)

Veal shank with potatoe and mushrooms parmentier (2 pax)

48,00 €

~

Espatlla de xai lleto rostida a baixa temperatura

Espalda de cordero lechal asada a baja temperatura

Low temperature roasted suckling lamb back

30,00 €

Llom de cérvol amb “migas” de romaní

Lomo de ciervo con migas de romero

Deer fillet with rosemary bread crummbles

28,00€

~

Costelles de por ecològic marinades amb soja, cacauet i codony

Costillas de cerdo ecológico marinades con soja, cacahuete y membrillo

Eco pork ribs marinated with soy, peanut and quince jelly

17,50 €

## Endolça't / Endúlzate / Sweeten up

Crema de mango amb cítrics i merenga  
 Crema de mango con cítricos y merengue  
 Mango cream with citrus and meringue

10,00 €

~

Micuit de xocolata i avellana  
 Micuit de chocolate y avellana  
 Chocolate and hazelnut micuit

12,00 €

~

Pastís de poma i crema amb gelat de vainilla (20 min)  
 Tarta de manzana y crema con helado de vainilla (20 min)  
 Apple and cream cake with vanilla ice cream (20 min)

15,00 €

~

Milfulles de crema i nata amb maduixes  
 Milhojas de crema y nata con fresas  
 Puff pastry with custard and cream with strawberries

12,00 €

~

Mousse de xocolata amb pa de pessic de Guinness i fruit vermells  
 Mousse de chocolate con bizcocho de Guinness y frutos rojos  
 Chocolate mousse with Guinness sponge cake and red fruits

12,00 €