



## Entrants / Entrantes / Starters

Sopa freda de tomàquet i remolatxa amb gelat d'Idiazábal  
Sopa fría de tomate y remolacha con helado de Idiazábal  
Cold soup of tomato and beetroot with Idiazábal cheese ice cream  
12,75€

~

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 stuffed with free range chicken with tomato and pistachio vinaigrette  
18,00€

~

Amanida de magret d'ànec amb pera confitada i bolets  
Ensalada de magret de pato con pera confitada y setas  
Duck magret salad with caramelized pear and mushrooms  
12,25€

~

Arròs de costella de porc ibèric amb botifarra de tòfona  
Arroz de costilla de cerdo ibérico con butifarra de trufa  
Iberian pork rib rice with truffle sausages  
26,50€

~

Lingot de foie amb fruits secs i amanida de brots tendres  
Lingote de foie con frutos secos y ensalada de brotes tiernos  
Foie Ingot with dried fruits and tender shoots salad  
21,50€

~

Amanida de verds amb llamàntol, cremós d'alvocat i mango  
Ensalada de verdes con bogavante, cremoso de aguacate y mango  
Green salad with lobster, avocado creamy and mango  
30,00€

~

Verdures saltejades amb burrata de búfala i salsa pesto  
Verduras salteadas con burrata de búfala y salsa pesto  
Sautéed vegetables with buffalo burrata and pesto sauce  
16,25€

Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat i sèsam negre  
Tartar de atún Balfegó con aguacate i sésamo negro  
Balfegó tuna tartar with avocado and black sesame  
22,00€



## Segons / Segundos / Main courses

### Del mar

Suprema de mero amb *coulis* de tomàquet i timbal de verdures

Suprema de mero con *coulis* de tomate y timbal de verduras

Supreme of grouper with tomato *coulis* and vegetable timbale

38,50€

~

Pop amb polenta, col Kale i pesto de tomàquet

Pulpo con polenta, col Kale y pesto de tomate

Octopus with polenta, Kale cabbage and tomato pesto

29,50€

~

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

26,50€

~

Medallons de rap amb arròs negre, calamars i all i oli de safrà

Medallones de rape con arroz negro, calamares y alioli de azafrán

Monkfish medallions with black rice, squid and *all i oli* of saffron

28,50€

### De la terra

Espatlla de xai lletó de Puigpelat rostit a baixa temperatura

Paletilla de cordero lechal de Puigpelat asado a baja temperatura

Roasted shoulder of suckling lamb of Puigpelat at low temperature

30,00€

~

Terrina de peus de porc farcits de gambes amb el seu suquet

Tarrina de manitas de cerdo rellenas de gambas con su jugo

Pig's trotters pie stuffed with prawns on its 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

55,00€

~

Costellar de xai rostit amb cruixent de mel i festucs i cremós de pastanaga

Costillar de cordero asado con crujiente de miel y pistachos y cremoso de zanahoria

Roasted rack of lamb with crunchy honey and pistachios and creamy carrot

23,50€

~

Filet de vedella ecològica amb "ratatouille" gratinat i salsa de rostit

Solomillo de ternera ecológica con "ratatouille" gratinado y salsa de asado

Ecological veal tenderloin with "ratatouille" gratin and roast sauce

29,50€



## Endolça't / Endúlzate / Sweeten up

Mousse de iogurt amb pa de pessic de gerds i sorbet de maduixa  
Mousse de yogur con bizcocho de frambuesas y sorbete de fresa  
Yogurt mousse with raspberry sponge cake and strawberry ice cream  
10,00€

~

Mousse de xocolata amb pa de pessic de Guinness i chutney de mango  
Mousse de chocolate con bizcocho de Guinness y chutney de mango  
Chocolate mousse with Guinness sponge cake and mango chutney  
12,00€

~

Babà al rom amb gelat de vainilla  
Babá al ron con helado de vainilla  
Rum baba with vanilla ice cream  
10,00€

~

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

~

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

~

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