



Entrants / Entrantes / Starters

Vieires amb cansalada ibèrica, cremós de mango i alvocat
Vieiras con tocino ibérico, cremoso de mango y aguacate
Scallops with Iberian bacon, mango cream and avocado
24,00 €

~

Amanida de verds amb remolatxa escalivada, fonoll i vinagreta d'ametlles
Ensalada de verdes con remolacha escalivada, hinojo y vinagreta de almendras
Green salad with stuffed beetroot and almond vinaigrette
12,00 €

~

Gaspatxo de fruites amb sorbet de remolatxa i cruixent de formatge
Gazpacho de frutas con sorbete de remolacha y crujiente de queso
Fruit cold soup with beetroot sorbet and crunchy cheese
14,00 €

~

Arròs de muntanya amb botifarra de tòfona i costella de porc ibèric
Arroz de montaña con butifarra de trufa y costilla de cerdo ibérico
Mountain rice with truffle sausage and Iberian pork ribs
25,00 €

~

Amanida de bacallà amb favetes i olivada
Ensalada de bacalao con habitas y olivada
Cod salad with broad beans and "olivada"
17,00 €

~

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 €

~

Micuit de foie amb préssec i gelatina de vi negre
Micuit de foie con melocotón y gelatina de vino tinto
Foie "Micuit" with peach and red wine jelly
22,00 €



Segons / Segundos / Main courses

Del mar

Turbó a la brasa amb coca de verdures i salsa de romesco
Rodaballo a la brasa con coca de verduras y salsa de romesco
Roasted turbot with vegetables coca and romesco sauce
30,00 €

~

Pop a la brasa amb parmentier de patata, chutney de pebrot i cremós de piquillo
Pulpo a la brasa con parmentier de patata, chutney de pimiento y cremoso de piquillo
Roasted octopus with potato “parmentier”, pepper chutney and piquillo pepper cream
30,00 €

~

Suprema de lluç de palangre amb celeri i vinagreta de fonoll
Suprema de merluza de palangre con celeri y vinagreta de hinojo
Longline hake sea with celery and fennel vinaigrette
17,00 €

~

Cua de rap amb gambes i el seu suquet
Cola de rape con gambas y su suquet
Monkfish tail with prawns with their “suquet”
24,00 €

De la terra

Filet de vedella amb gratén de patata, tòfona i salsa de rostit
Solomillo de ternera con gratén de patata, trufa y salsa de asado
Veal tenderloin with potato gratin, truffle and roasted sauce
25,00 €

~

Espatlla de xai lletó cuita a baixa temperatura amb timbal de poma
Paletilla de cordero lechal cocida a baja temperatura con timbal de manzana
Low temperature cooked suckling lamb chop with apple timbale
30,00 €

~

Melós de vedella rostit amb codonyat, raïm i bolets de temporada
Meloso de ternera asado con membrillo, uvas y setas de temporada
Roasted veal mellow with quince, grapes and seasonal mushrooms
18,00 €

~

Llom de conill “Wellington” farcit de bolets amb salsa de fruits vermells
Lomo de conejo “Wellington” relleno de setas con salsa de frutos rojos
“Wellington” rabbit loin stuffed with mushrooms and red berries sauce
18,00 €

~

Magret d’ànec amb peres a la canyella i salsa de rostit
Magret de pato con peras a la canela y salsa de asado
Duck magret with cinnamon pears and roast sauce
20,00 €



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 €

~

Sopeta de fruita de la passió amb fruites osmotitzades
Sopita de fruta de la pasión con frutas osmotizadas
Pasion fruit soup with osmotized fruits

12,00 €

~

Mousse de xocolata amb pa de pessic i mermelada de roses
Mousse de chocolate con bizcocho y mermelada de rosas
Chocolate mousse with sponge cake and roses mermelade

12,00 €