



## Entrants / Entrantes / Starters

Amanida tèbia d'espinaçs tendres amb bacallà cruixent, mel i fruits secs  
Ensalada tibia de espinacas tiernas con bacalao crujiente, miel y frutos secos  
Warm salad of tender spinach with crunchy cod, honey and nuts  
12,00 €

~

Crema de nyàmeres amb xipirons a la seva tinta i el seu cruixent  
Crema de tupinambos con chipirones en su tinta y su crujiente  
Topinambur cream with squids in its ink and its crunchy  
13,00 €

~

Arròs de muntanya amb botifarra de tòfona i costella ibèrica  
Arroz de montaña con butifarra de trufa y costilla ibérica  
Mountain rice with truffle sausage and Iberian ribs  
25,50 €

~

Textures de carxofa amb vieires i pernil ibèric  
Texturas de alcachofa con vieiras y jamón ibérico  
Artichoke textures with scallops and Iberian ham  
18,00 €

~

Caneló de carbassó farcit de rap i gambes amb vinagreta de tomàquet i festucs  
Canelón de calabacín relleno de rape y gambas con vinagreta de tomate y pistachos  
Zucchini cannelloni stuffed with monkfish and prawns with tomato and pistachio vinaigrette  
17,00 €

~

Coca de calçots amb botifarra del perol i salsa romesco  
Coca de *calçots* con butifarra del perol y salsa romesco  
*Calçots* toasted brioche with sausage *del perol* and romesco sauce  
15,00 €

~

Ous ecològics a baixa temperatura amb tòfona i cremós de trumfos del Solsonès  
Huevos ecológicos a baja temperatura con trufa y cremoso de patatas del Solsonès  
Low temperature organic eggs with truffle and creamy potatoes from El Solsonès  
25,00 €

~

Saltat de mini verdures amb arròs venere i all-i-oli suau de safrà  
Salteado de mini verduras con arroz venere y alioli suave de azafrán  
Sautéed mini vegetables with venere rice and soft saffron all-i-oli  
16,00 €



## Segons / Segundos / Main courses

### Del mar

Morro de bacallà a baixa temperatura amb faves, pèsols i cansalada ibèrica

Morro de bacalao a baja temperatura con habas, guisantes y panceta ibérica

Low temperature Cod with beans, peas and iberian bacon

23,00 €

~

Medallons de rap amb escamarlans, el seu suquet i cruixent de romesco

Medallones de rape con cigalas, su jugo y crujiente de romesco

Monkfish medallions with langoustines, its juice and crunchy romesco

28,00 €

~

Suprema de lluç de palangre amb cremós d'api i vinagreta de fonoll i anacards

Suprema de merluza de palangre con cremoso de apio y vinagreta de hinojo y anacardos

Longline hake sea with creamy celery and fennel and cashew vinaigrette

19,00 €

### De la terra

Filet de vedella bruneta ecològica amb trinxat, tòfona i salsa de rostit

Solomillo de ternera bruneta ecológica con trinchado, trufa y salsa de asado

Ecological *bruneta* veal tenderloin with *trinxat*, truffle and roasted sauce

30,00 €

~

Carré de xai rostit amb mel, cruixent de festucs i cremós de pastanagues

Carré de cordero asado con miel, crujiente de pistachos y cremoso de zanahorias

Roasted rack of lamb with honey, crunchy pistachios and creamy carrots

23,00 €

~

Espatlla de xai lletó rostit a baixa temperatura

Paletilla de cordero lechal asado a baja temperatura

Roasted shoulder of suckling lamb at low temperature

30,00 €

~

Jarret de vedella rostit amb graten de moniato i salsa de rostit (preu per a 2 persones)

Jarrete de ternera asado con gratén de boniato y salsa de asado (precio para 2 personas)

Roasted veal shank with sweet potato gratin and roasted sauce (price for 2 people)

35,00 €

~

Garri ibèric confitat amb codony, vainilla i salsa de rostit

Cochinillo ibérico confitado con membrillo, vainilla y salsa de asado

Iberian suckling pig confit with quince, vanilla and roasted sauce

18,00 €

~

Farcell cruixent de perdiu guisada amb col, cansalada i botifarra

Saquito crujiente de perdiz guisada con col, panceta y butifarra

Crunchy fagottino of partridge stewed with cabbage, bacon and sausage

17,00 €

~

Txuletón de Black Angus 1kg amb verdures de temporada

Chuletón de Black Angus 1 kg con verduras de temporada

Black Angus 1 kg Veal T-Bone steak with seasonal vegetables

55,00 €



## Endolça't / Endúlzate / Sweeten up

Milfulls de fruits vermells amb crema i nata  
Milhojas de frutos rojos con crema y nata  
Puff pastry with red berries, whipped cream and cream  
12,00 €

~

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 €

~

Mousse de iogurt amb maduixes  
Mousse de yogur con fresas  
Yogurt mousse with strawberries  
10,00 €

~

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

~

Tartaleta de cremós de plàtan amb fruites osmotitzades  
Tartaleta de cremoso de plátano con frutas osmotizadas  
Banana creamy tartlet with osmotized fruits  
12,00 €

~

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

~

Crème brûlée amb gelat de yuzu, mandarina caramel·litzada i toffe  
Crème brûlée con helado de yuzu, mandarina caramelizada y toffe  
Crème brûlée with yuzu icecream, candied tangerine and toffe  
10,00 €