



Entrants / Entrantes / Starters

Crema de carxofes amb brandada de bacallà
Crema de alcachofas con brandada de bacalao
Artichoke cream with cod brandade

16,00 €

~

Amanida de verds amb gambes i maduixes
Ensalada de verdes con gambas y fresas
Green salad with prawns and strawberries

19,50 €

~

Verdures saltejades amb mozzarella i pesto
Verduras salteadas con mozzarella y pesto
Sautéed vegetables with mozzarella i pesto sauce

16,00 €

~

Arròs de muntanya amb botifarra, costella de porc ibèric i bolets
Arroz de montaña con butifarra, costilla de cerdo ibérico y setas
Mountain rice with sausage, Iberian pork ribs and mushrooms

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 €

~

Ou a baixa temperatura amb cremós de patata i tòfona
Huevo a baja temperatura con cremoso de patata y trufa
Low temperature egg with potato creamy and truffle

22,00 €



Segons / Segundos / Main courses

Del mar

Llom de bacallà a baixa temperatura amb pil pil de bolets

Lomo de bacalao a baja temperatura con pil pil de setas

Low temperature cod loin with mushrooms pil pil

28,00 €

~

Pop a la brasa amb hummus de cigrons, remolatxa i pebrot

Pulpo a la brasa con hummus de garbanzos, remolacha y pimiento

Roasted octopus with chickpeas, beetroot and red pepper hummus

30,00 €

~

Suprema de lluç de palangre amb cremós de celeri i cruixent de pernil

Suprema de merluza de palangre con cremoso de céleri y crujiente de jamón

Hake supreme with celery creamy and crunchy ham

25,00 €

~

Suquet de rap amb cloïsses i gambes

Suquet de rape con almejas y gambas

Monkfish soup with clams and prawns

30,00 €

De la terra

Filet de vedella amb gratén de patata, bolets i salsa de rostit

Solomillo de ternera con gratén de patata, setas y salsa de asado

Veal tenderloin with potato gratin, mushrooms and roasted sauce

30,00 €

~

Turnedó d'espalla de xai rostit amb trinxat de patata i bolets

Turnedó de espalda de cordero con trinchado de patata y setas

Tournedo lamb back with potato and mushrooms "trinxat"

25,00 €

~

Pollastre farcit amb fruits secs i tòfona

Pollo relleno de frutos secos y trufa

Stufed chicken with dry fruit and truffle

20,00 €

~

Farcell cruixent de cua de bou amb bolets

Hatillo crujiente de rabo de toro con setas

Crispy bull's tail pouch with mushrooms

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 €

~

Milfulles de nata i crema catalana amb fruits vermells
Milhojas de nata y crema catalana con frutos rojos
Puffed pastris with whipped cream and catalan cream with red berries

12,00 €

~

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

12,00 €