



Entrants / Entrantes / Starters

Crema de pèsols amb cocotxes de lluç al pil pil i cruixent d'all negre
Crema de guisantes con cocochas de merluza al pil pil y crujiente de ajo negro
Pea cream with hake cheeks with pil pil and crunchy black garlic
14,00€

~

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 with chicken breast tomato and pistachio vinaigrette
18,00€

~

Favetes ofegades amb espardenyes i cansalada confitada
Habras rehogadas con cohombros de mar y tocino confitado
Deered beans with sea cucumber and confited bacon
30,00€

~

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 sausage
26,50€

~

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

~

Amanida de verds i pop amb escabetx de cítrics
Ensalada de verdes y pulpo con escabeche de cítricos
Green salad with octopus and pickled citrus
16,75€

~

Verdures saltejades amb ou a baixa temperatura i múrgoles amb foie a la crema
Verduras salteadas con huevo a baja temperatura y múrgoles con foie a la crema
Sautéed vegetables with egg at low temperature and morels with creamy foie
19,80€



Segons / Segundos / Main courses

Del mar

Suprema de mero amb coulis de tomàquet i timbal de verdures

Suprema de mero con culís de tomate y timbal de verduras

Supreme of grouper with tomato stew and vegetable timbale

35,00€

~

Morro de bacallà amb crema d'espínacs i salsa de nyoca

Morro de bacalao con crema de espinacas y salsa de nyoca

Cheek cod with spinach cream and "nyoca" cream

22,50€

~

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

30,00€

~

Medallons de rap amb risotto de blat de moro i gambes

Medallones de rape con risotto de maíz y gambas

Monkfish medallions with corn risotto and prawns

27,50€

De la terra

Espatlla de xai lletó de Puigpelat rostit a baixa temperatura

Espalda de cordero lechal de Puigpelat asado a baja temperatura

Back of suckling lamb of Puigpelat roasted at low temperature

30,00€

~

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

Tarrina de pies de cerdo rellenos de gambas con su jugo

Pie of pork feet stuffed with prawns with 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€



Endúlzate / Endolça't / Sweeten up

Mousse de iogurt amb pa de pessic de gerds
Mousse de yogur con bizcocho de frambuesas
Yogurt mousse with raspberry sponge cake
10,00€

~

Mousse de xocolata amb pa de pessic de Guinness
Mousse de chocolate con bizcocho de Guinness
Chocolate mousse with Guinness sponge cake
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 i escuma de coco
Piña osmotizada con granizado de té y espuma de coco
Osmotized pineapple with iced tea and coconut foam
12,00€

~

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

~

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