



Entrants / Entrantes / Starters

Coca de full amb poma acida, foie mi-cuit i reducció de Porto
Coca de hojaldre con manzana ácida, foie mi-cuit i reducción de Oporto
Puff pastry cake with sour apple, foie mi-cuit and Oporto reduction
25,00 €

~

Amanida de verds amb gambes i maduixes al pebre
Ensalada de verdes con gambas y fresas a la pimienta
Green salad with prawns and peppered strawberries
19,50 €

~

Verdures ecològiques saltejades amb burrata i salsa pesto
Verduras ecológicas salteadas con burrata y salsa pesto
Sautéed ecologic vegetables with burrata and pesto sauce
16,00 €

~

Carpaccio de fonoll amb stracciatella i vinagreta de llima
Carpaccio de hinojo con stracciatella y vinagreta de lima
Fennel carpaccio with Stracciatella and lime vinaigrette
14,50 €

Arròs de muntanya amb botifarra i costella de porc ibèric
Arroz de montaña con butifarra y costilla de cerdo ibérico
Mountain rice with sausage and iberian pork ribs
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 €

~

Pasta fresca amb ou a baixa temperatura, carreretes a la crema i tòfona d'estiu
Pasta fresca con huevo a baja temperatura, senderillas a la crema y trufa de verano
Fresh pasta with low temperature egg, creamy mushrooms and summer truffle
17,50 €



Segons / Segundos / Main courses

Del mar

Pop a la brasa amb polenta, sobrassada i col kale cruixent
Pulpo a la brasa con polenta, sobrasada y crujiente de col kale
Roasted octopus with polenta, sobrasada and crunchy kale cabbage
30,00 €

~
Turbot a la brasa, nyàmeres, el seu cruixent i all negre
Rodaballo a la brasa, tupinambos, su crujiente y ajo negro
Grilled turbot, Jerusalem artichokes, its crunchy and black garlic
32,00 €

~
Suprema de lluç amb miso i risotto d'algues
Suprema de merluza con miso y risotto de algas
Hake supreme with miso and seaweed risotto
24,00 €

De la terra

Filet de vedella amb trinxat de col kale, cansalada i salsa de rostit
Solomillo de ternera con trinchado de col kale, panceta y salsa de asado
Veal tenderloin with mashed potato and kale cabbage, beacon and roasted sauce
30,00 €

~
Mitjana de Black Angus a la brasa amb verdures
Chuletón de Black Angus a la brasa con verduras
Grilled Black Angus steak with vegetables
60,00 €

~
Terrina d'espalla de xai amb dàtils i salsa de rostit
Tarrina de espalda de cordero con dátiles y salsa de asado
Lamb back terrine with dates and roasted sauce
25,00 €

~
Llom de conill Wellington farcit de bolets amb fruits vermells
Lomo de conejo Wellington relleno de setas con frutos rojos
Wellington rabbit loin stuffed with mushrooms and red fruits
26,00 €



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 crema i nata amb maduixes
Milhojas de crema y nata con fresas
Puff pastry with custard and cream with strawberries

12,00 €

~

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

12,00 €