



Entrants / Entrantes / Starters

Carxofes confitades amb vieires i pernil ibèric
Alcachofas confitadas con vieiras y jamón ibérico
Candied artichokes with scallops and Iberian ham
22,00 €

~

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 €

~

Mini verdures saltejades amb burrata i cremós de remolatxa
Mini verduras salteadas con burrata y cremoso de remolacha
Sautéed mini vegetables with burrata and creamy beetroot
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 €

~

Faves i pèsols amb ou a baixa temperatura i botifarra negra
Habas y guisantes con huevo a baja temperatura y morcilla
Broad beans and peas with low temperature egg and blood sausage
22,00 €



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 €

~
Rogers farcit de bolets amb oli de musclos i cruixent de porro
Salmonetes rellenos de setas con aceite de mejillones y crujiente puerro
Red mullet stuffed with mushrooms, mussel oil and crispy leek
25,00 €

De la terra

Filet de vedella amb patata multicolor, romanesc i salsa de rostit
Solomillo de ternera con patata multicolor, romanesc y salsa de asado
Veal tenderloin with multicolored potato, romanesc 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 €

~
Epatlla de xai lletó a baixa temperatura
Espalda de cordero lechal a baja temperatura
Low temperature back of suckling lamb
30,00 €

~
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 €