



Entrants / Entrantes / Starters

Crema de blat de moro amb vieires i cansalada ibèrica

Crema de maíz con vieiras y panceta ibérica

Corn cream with scallops and Iberian bacon

16,00 €

~

Amanida tèbia de tardor amb bolets confitats, carbassa, i cremós de moniato

Ensalada tibia de otoño con setas confitadas, calabaza y cremoso de boniato

Autumn warm salad with candied mushrooms, pumpkin and sweet potato

14,00 €

~

Pastís “tatín” de patata amb bolets confitats, botifarra del perol i salsa de rostit

Tarta “tatín” de patata con setas confitadas, butifarra del perol y salsa de asado

Potato “tatín” cake with candied mushrooms, sausage and roasted sauce

17,00 €

~

Arròs de muntanya amb botifarra de tòfona, costella de porc ibèric i bolets

Arroz de montaña con butifarra de trufa, costilla de cerdo ibérico y setas

Mountain rice with truffle sausage, Iberian pork ribs and mushrooms

25,00 €

~

Amanida de col kale amb fonoll, api, remolatxa escalivada i vinagreta d’ametlla

Ensalada de col kale con hinojo, apio, remolacha escalivada y vinagreta de almendra

Kale slaw salad with fennel, celery, beetroot and almond vinaigrette

12,00 €

~

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 €

~

Micuit de foie amb préssec i gelatina de vi negre

Micuit de foie con melocotón y gelatina de vino tinto

Foie “Micuit” with peach and red wine jelly

22,00 €



Segons / Segundos / Main courses

Del mar

Turbot a la brasa amb farcell de col i llagostins i oli de pebre rosat
Rodaballo a la brasa con hatillo de col y langostinos y aceite de pimienta rosa
Roasted turbot with cabbage and langoustines timbal and pink pepper oil

30,00 €

~

Pop a la brasa amb parmentier de patata, chutney de pebrot i cremós de piquillo
Pulpo a la brasa con parmentier de patata, chutney de pimiento y cremoso de piquillo
Roasted octopus with potato “parmentier”, pepper chutney and piquillo pepper cream

30,00 €

~

Rogers farcits de ceps amb oli de musclos i cruixent de porro
Salmonetes rellenos de ceps con aceite de mejillones y crujiente puerro
Red mullets stuffed with mushrooms with mussels’ oil and crispy leek

25,00 €

~

Medallons de rap amb romesco cruixent i coca de verdures
Medallones de rape con romesco crujiente y coca de verduras
Monkfish medallion with crunchy romesco and vegetables coca bread

27,00 €

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

25,00 €

~

Espatlla de xai lletó cuita a baixa temperatura amb timbal de poma
Paletilla de cordero lechal cocida a baja temperatura con timbal de manzana
Low temperature cooked suckling lamb chop with apple timbale

30,00 €

~

Melós de vedella rostit amb codonyat, raïm i bolets de temporada
Meloso de ternera asado con membrillo, uvas y setas de temporada
Roasted veal mellow with quince, grapes and seasonal mushrooms

18,00 €

~

Llom de conill “Wellington” farcit de bolets amb salsa de fruits vermells
Lomo de conejo “Wellington” relleno de setas con salsa de frutos rojos
“Wellington” rabbit loin stuffed with mushrooms and red berries sauce

18,00 €

~

Farcell cruixent de perdiu guisada amb col, cansalada i botifarra
Hatillo crujiente de perdiz guisada con col, panceta y butifarra
Crispy stewed partridge pouch with cabagge, bacon and sausage

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 pastri 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 €