



## 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 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, 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 €

~

Foie micuit amb coulis de fruites  
Foie micuit con culis de frutas  
Foie micuit with fruit coulis

20,00 €



## Segons / Segundos / Main courses

### Del mar

Llom de bacallà a baixa temperatura amb llenegues

Lomo de bacalao a baja temperatura con llenegas

Low temperature cod loin with catalan mushrooms

28,00 €

~

Medallons de rap amb cruixent de romesco i coca de verdures

Medallones de rape con crujiente de romesco y coca de verduras

Monkfish medallions with crunchy romesco and vegetables coca bread

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 €

~

Calamars a la planxa amb verdures del temps

Calamares a la plancha con verduras del tiempo

Grilled squids with seasonal vegetables

22,00 €

~

Suprema de lluç amb cremós d'anacards i picada d'olives

Suprema de merluza con cremoso de anacardos y picada de aceitunas

Hake suprema with creamy cashew nuts and chopped olives

22,00 €

### De la terra

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

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

Veal tenderloin with sweet potato gratin, mushrooms and roasted sauce

30,00 €

~

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 €

~

Magret d'ànec amb pera a la canyella

Magret de pato con pera a la canela

Duck magret with pear au cinnamon

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 cabbage, 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 €