



Entrantes / Entrants / Starters

Crema de fredolics amb escuma de patata i cansalada

Crema de negrillas con espuma de patata y tocino

Wild mushrooms cream with potato foam and bacon

15,50€

~

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€

~

Ou a baixa temperatura amb bolets de temporada i verdures

Huevo a baja temperatura con setas de temporada y verduras

Egg cooked at low temperature with seasonal mushrooms and vegetables

16,25€

~

Arròs de bolets de temporada i botifarra de tòfona

Arroz de setas de temporada con botifarra de trufa

Seasonal mushrooms rice and truffle sausage

25,00€

~

Coca de brioix amb bolets, picanya rostida i cremós d'all negre i julivert

Coca de brioche con setas, picaña asada y cremoso de ajo negro y perejil

Brioche toasted with mushrooms, roasted veal and creamy black garlic and parsley

17,50€

~

Ensalada de verdes con frutas de otoño, setas y cremoso de boniato

Amanida de verds amb fruites de tardor, bolets i cremós de moniato

Green salad with autumn fruits, mushrooms and creamy sweet potato

16,75€

~

Alcachofas confitadas con vieiras y jamón ibérico

Carxofes confitades amb vieires i pernil ibèric

Pickled artichokes with scallops and Iberian ham salad

19,80€



Segundos / Segons / Main course

Del mar

Llom de bacallà confitat amb pil-pil de llenegues
Lomo de bacalao confitado con pil-pil de setas de otoño
Cod loin with wild mushrooms pil-pil
22,00€

~

Pop roquer amb hummus de cigrons, pebrot i remolatxa
Pulpo de roca con hummus de garbanzos, pimiento y remolacha
Rock octopus with chickpeas, red pepper and beetroot hummus
25,00€

~

Medallons de rap amb arròs venere, verdures i sipietes
Medallones de rape con arroz venere, verduras y sepietas
Monkfish medallions with buckwheat and asparagus
28,50€

~

Tronc de lluç farcit de bolets i llagostins amb cruixent de porro
Tronco de merluza relleno de setas y langostinos con crujiente de puerro
Fillet of hake stuffed with mushrooms, king prawns and crispy leek
23,50€

De la terra

Costella de Black Angus a baixa temperatura amb moniato i bolets
Costilla de Black Angus a baja temperatura con boniato y setas
Black Angus rib cooked in low temperature with sweet potato and mushrooms
21,50€

~

Filet de cérvol amb cremós de pinyons, verdures i herbes del Solsonès
Filete de ciervo con cremoso de piñones, verduras y hierbas del Solsonès
Deer's tenderloin with pine nuts cream, vegetables and herbs from Solsonès
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
60,00€

~

Garrí confitat amb timbal de codony, vainilla i salsa de rostit
Cochinillo confitado con timbal de membrillo, vainilla y salsa de asado
Pickled suckled pig with timbale of quince, vanilla and roast sauce
23,50€

~

Filet de vedella ecològica amb gratin de patata, bolets i salsa de rostit
Filete de ternera ecológica con gratin de patata, setas y salsa de asado
Ecological veal tenderloin with potato au gratin, mushrooms and roast sauce
29,50€



Endúlzate / Endolça't / Sweeten up

Tarta “tatin” de codony amb crema de xocolata blanca
Tarta “tatin” de membrillo con crema de chocolate blanco
Quince tarte tatin with white chocolate
11,00€

~

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
10,50€

~

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€