



CARTA DE TEMPORADA

Entrants / Entrantes

Ostres "Guillardeau" amb salmorejo i caviar d'oli d'alfàbrega
Ostra Guillardeau con salmorejo y caviar de aceite de albahaca

8,00€ per unitat



Espàrrecs blancs de Gavà amb rovell d'ou a baixa temperatura i pernil ibèric
Espárragos blancos de Gavà con yema de huevo a baja temperatura y jamón ibérico

22,00€



Coca de viera i foie amb bouquet de brot tendre, oli de pebre rosa, i sofregit de l'àvia
Coca de vieiras y foie con bouquet de brotes tiernos, aceite de pimiento rosa y sofrito de la abuela

25,00€



Amanida de contrastos de color i sabors amb gambes
Amanida de contrastes de colores y sabores con gambas

25,00€



Caneló de pollastre de pagès de Ca La Cajola gratinat amb crema de múrgules
Canelón de pollo campero de La Cajola gratinado con crema de colmenillas

22,00€



Verdures La "GARGOUILLOU" amb pernil ibèric
Verduras la "GARGOUILLOU" con jamón ibérico

20,00€



Tàrtar tomàquet amb burrata i anguila fumada i alfàbrega fresca
Tartar tomate con burrata y anguila ahumada y albahaca fresco

18,00 €





Plat principal / Plato principal

- Del mar -

Turbot rostit amb arròs negre de sípia i el seu pil-pil
Rodaballo asado con arroz negro de sepia y su pil-pil

40,00 €



Bacallà a baixa temperatura amb bolets i verdures
escabetchades

*Bacalao a baja temperatura con setas y verduras
escabechadas*

30,00€



Llobarro a la Provençal de patates, ceba i
tomàquet i olives

*Lubina a la Provençal de patatas, cebolla y tomate
y aceitunas*

40,00€



- De la terra -

Cua de bou farcida de foie amb textures de poma, espècies i cacau
Cola de buey rellena de foie con texturas de manzana, especias y cacao

40,00€



Mitjana Black Angus tallada amb oli romaní i mil fulls de
patata cruixent

*Mediana Black Angus cortada con aceite de romero y
mil hojas de patata crujiente*

60,00€

Filet de vedella amb suc de rostit i bunyol de formatge blau

*Filete de ternera con jugo de asado y buñuelo
de queso azul*

35,00€



Espatlla de cabrit sense feina amb praliné de fruits secs
Paletilla de cordero sin trabajo con praliné de frutos secos

40,00€



Steak Tartar de la Vall del Cardener amb vinagreta de mostassa
Steak Tartar de la Vall del Cardener con vinagreta de mostaza

35,00€





Postres

Selecció de formatges catalans amb els seus acompanyaments

Selección de quesos catalanes con sus acompañamientos

18,00€



Cheesecake New York (NY)
(amb textures de maduixes)

Cheesecake New York (NY)
(con texturas de fresa)

14,00€



El nostre clàssic pastís de poma amb crema i gelat de vainilla (20 minuts)

Nuestra clásica tarta de manzana con crema y helado de vainilla (20 minutos)

14,00€



El soufflé de xocolata negra amb gelat (10 minuts)

Soufflé de chocolate negro con helado (10 minutos)

14,00€



Falsa llima, llimona, iogurt i merengue

Falsa lima, limón, yogur y merengue

14,00€



Cruixents de xocolata, plàtan, gingebre i coco
Crujientes de chocolate, plátano, jengibre y coco

14,00€



Tots els preus tenen l'IVA inclòs
Todos los precios tienen el IVA incluido





Llegenda / Leyenda



Sulfits
Sulfitos



Soja
Soja



Sèsam
Sésamo



Peix
Pescado



Mostassa
Mostaza



Mol·luscs
Moluscos



Llet
Leche



Ou
Huevo



Gluten
Gluten



Fruits secs
Frutos secos



Crustàcis
Crustáceos



Cacauet
Cacahuete



Tramussos
Altramuces



Api
Apio