

PARA EMPEZAR PER COMENÇAR

CROQUETAS DE SETAS <i>CROQUETES DE BOLETS</i>	6,50	HUMMUS CON ACEITUNA NEGRA Y SÈSAMO TOSTADO <i>HUMMUS AMB OLIVA NEGRA I SÈSAM TORRAT</i>	7,50
HUEVO DE CORRAL, ESPUMA DE TRUFA Y SETAS <i>OU DE GRANJA, ESCUMA DE TÒFONA Y BOLETS</i>	9,50	TORO DE ATÚN BALFEGÓ CON BRICOHE DE EMULSIÓN DE KIMCHI <i>TORO DE TONYINA BALFEGÓ AMB BRICHE DE EMULSIÓ DE KIMCHI</i>	5,00
CARPACCIO DE BUEY CON FOIE Y TRUFA <i>CARPACCIO DE BOU AMB FOIE I TÒFONA</i>	19,00		
SEPIONETAS SALTEADAS CON ALIOLI EN SU TINTA <i>SEPIONETS SALTEJATS AMB ALLIOLI EN LA SEVA TINTA</i>	14,00	PULPO A LA BRASA CON PATATA Y PUERRO CONFITADO <i>POP A LA BRASA AMB PATATES I PORRO CONFITAT</i>	16,50
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" CON TOMATE RALLADO <i>ANXOVES DEL CANTÀBRIC "00" AMB TOMÀQUET RATLLAT</i>	14,20	JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (70g) <i>PERNIL IBÈRIC DE GLÀ (70g)</i>	18,00
BERENJENA ASADA CON QUESO MAHÓN, MENTA, SOBRASADA Y MIEL-MOSTAZA <i>ALBERGÍNIA ESCALIVADA AMB FORMATGE MAHÓ, MENTA, SOBRASSADA I MEL-MOSTASSA</i>	9,00	ALCACHOFAS CON CHIPIRÓN <i>CARXOFES AMB CALAMARSETS</i>	17,00
		CRUJIENTE DE RODABALLO CON ALIOLI DE ÑORA Y SALSA TÁRTARA <i>CRUIXENT DE RÈMOL AMB ALLIOLI DE NYORA I SALSA TÀRTARA</i>	21,00
		UNIDAD DE OSTRA SPÉCIALE NORMANDIA N°3 <i>UNITAT D'OSTRA SPÉCIALE NORMANDIA N°3</i> [AL NATURAL- CHALOTA Y CABERNET] [AL NATURAL- XALOTA I CABERNET]	4,50

SOPAS Y ENSALADAS SOPES I AMANIDES

CONSOMÉ DE VERDURAS Y MISO CON ARROZ SALVAJE <i>CONSOMÉ DE VERDURES I MISO AMB ARRÒS SALVATGE</i>			9,00
MOZZARELLA AHUMADA CON VERDURAS ASADAS <i>MOZZARELLA FUMADA AMB VERDURES A LA BRASA</i>			8,50
SOPA DE CEBOLLA CON PAN TOSTADO, QUESO GRATINADO Y HUEVO DE CORRAL <i>SOPA DE CEBA AMB PA TORRAT, FORMATGE GRATINAT I OU DE GRANJA</i>			9,50
ENSALADA DE NUECES, FOIE Y PURÉ DE MANZANA <i>AMANIDA DE NOUS, FOIE I PURÉ DE POMA</i>			12,50
ENSALADA DE JUDÍAS VERDES Y SARDINAS AHUMADAS <i>AMANIDA DE MONGETES VERDES I SARDINES FUMADES</i>			9,50
ENSALADA DE CANGREJO REAL CON AGUACATE <i>AMANIDA DE CRANC REIAL AMB ALVOCAT</i>			25,00

PASTAS Y ARROCES

PASTES I ARROSSOS

ARROZ DE GAMBA ROJA <i>ARRÒS DE GAMBA ROJA</i>	24,00
RISOTTO DE REMOLACHA CON CREMA DE QUESO <i>RISOTTO DE REMOLATXA AMB CREMA DE FORMATGE</i>	17,50
TAGLIOLINI TRUFADO <i>TAGLIOLINI TOFONAT</i>	18,00
RAVIOLI DE JABALÍ CON EMULSIÓN DE CEPES Y TRUFA <i>RAVIOLI DE SENGLAR AMB EMULSIO DE CEPES I TÒFONA</i>	21,00

PESCADOS

PEIXOS

LOMO DE ATÚN EN MARMITAKO Y FRUTOS DEL MAR <i>LLOM DE TONYINA AMB MARMITAKO I FRUITS DEL MAR</i>	25,00
PESCADO DEL DÍA <i>PEIX DEL DÍA</i>	29,00
RAPE CON EMULSIÓN DE GAMBA Y CRUJIENTE DE ACEITUNA NEGRA <i>RAP AMB EMULSIÓ DE GAMBA I CRUIXENT D' OLIVA NEGRA</i>	24,00
SALMÓN A BAJA TEMPERATURA CON TRIGO, KALE Y GEL DE CÍTRICOS <i>SALMÓ A BAIXA TEMPERATURA AMB BLAT, KALE I GEL DE CÍTRICS</i>	21,00
BOGAVANTE A LA BRASA CON COGOLLOS BRASEADOS Y SALSA AMERICANA <i>LLAMÀNTOL A LA BRASA AMB CABDELLS BRASSEJATS I SALSA AMERICANA</i>	35,00

CARNES

CARNES

STEAK TARTAR AHUMADO, PATATA SOUFFLÉ Y CREMA DE TUÉTANO <i>STEAK TARTAR FUMAT, PATATA SOUFFLÉ I CREMA DE MOLL DE L'OS</i>	24,00
ENTRECÔTE DE TERNERA MADURADO +45 DÍAS CON ESCALIVADA EN TEXTURAS <i>ENTRECÔTE DE VEDELLA MADURAT +45 DIES AMB ESCALIVADA EN TEXTURES</i>	36,00
SOLOMILLO DE TERNERA, PATATA SOUFFLÉ Y MANCHEGO DE OVEJA <i>FILET DE VEDELLA, PATATA SOUFFLÉ I MANXEC D'OVELLA</i>	25,00
MELOSO DE BLACK ANGUS CON SETAS DE TEMPORADA <i>MELÓS DE BLACK ANGUS AMB BOLETS DE TEMPORADA</i>	21,00
COCHINILLO IBÉRICO CON MEMBRILLO Y KIMCHI MEDITERRÁNEO <i>GARRÍ IBÈRIC AMB CODONY I KIMCHI MEDITERRANI</i>	23,00