

Aperitivos / aperitius

Jamón 100% ibérico	Coca de cristal con tomate
Pernil 100% ibérico	Coca de vidre amb tomàquet
25,00€	4,00€

Croquetas de ceps	Croquetas de jamón 100% ibérico	Anchoas de l'Escala
Croquetes de ceps	Croquetes de pernil 100% ibérico	Anxoves de l'Escala
8,00€	8,00€	7,00€

Ainchofas fritas
Caraxós fregides
8,00€

Ensaladas y entrantes / amanides i entrants

Ensalada de queso de cabra a la plancha con escalfada, cruasas, vinagreta de miel y cerveza negra
Amanida de formatge de cabra a la planxa amb escalfada, prunes, vinagreta de mel i cervesa negra
11,00€

Ensalada de jamón de pata con pera tintada, cebolla roja escalfada y vinagreta de balsámico de Modena envuelto
Amanida de pernil d'ànec amb pera tintada, ceba vermella envinagrada i vinagreta de balsàmic de Modena envellit
13,00€

Carpaçot de bouy tibó con setas de temporada
Carpaçot de bou tibi amb bolets de temporada
18,00€

Salmón curado con remolacha, crema de yuzu, croquetas de linza y brotes
Salmó curat amb remolatxa, crema de yuzu, cruquets de línza i brots
14,50€

Fideu ni-cuit caramelizado con gelée de sauterne y tostadas de pan de azúcar
Fideu ni-cuit caramelitzat amb gelée de sauterne i torrades de pa de nouc
16,50€

Sopa de cebolla cistatxa
Sopa de ceba cistatxa
8,00€

Buero rosbé con patatas paja, virutas de fideu con sofite de avena tostada y jamón ibérico
Ou esugat amb patates palla, esparalls de fideu amb oli d'avelana torrada i pernil iberic
13,00€

Gargouille de verduras de temporada
Gargouille de verdura de temporada
15,00€

Burrata
Burrata
18,00€

Arroz y pasta / arròs i pasta

Raviolis líquidos con txangurro
Raviolis líquids amb txangurro
16,00€

Tagliatelle frescos salteados con setas y verduras de maniequina de trufa y parmesano
Tagliatelles frescos salteats amb bolets i verdura de maniequina de trufa i parmesà
15,00€

Risotto de quesos curados y crujiente de papada ibérica
Risotto de formatges curats i cruixent de papada ibérica
12,50€

Arroz negro de chipirones
Arròs negre de calamarens
18,50€

Spaghetti con guiso y guindilla
Spaghetti amb guiso i bitxo
12,50€

Carnes / carns

Nuestro clásico steak tartar de carne ecológica con pommes alimettes y bouquet de ensalada
El nostre clàssic steak tartar de carn ecològica amb pommes alimettes i bouquet d'amanida
24,00€

Cogillar de ternera meloso con salsa "Café de Tokyo"
Cag de costella de vedella melós amb salsa "Café de Tokyo"
20,00€

Solomillo a las 3 pimientos con patatas pont neuf
Filet als 3 pebres amb patates pont neuf
24,00€

Medallón de cordero a baja temperatura con melocotón asado y menta
Medalló de xai a baixa temperatura amb meloncó rostit i menta
16,00€

Magret de pato laqueado con pistacho, orejones y foie gras
Magret d'ànec lacat amb pistatxo, orellanes i foie gras rostit
16,00€

Terrina de cochinillo con chutney de mango, cebolla de Figueras, jengibre y cilantro
Terrina de xai amb chutney de mango, ceba de Figueres, gingebre i carvi
18,00€

Nuestra hamburguesa con salsa de champiñones
La nostra hamburguesa amb salsa de xampinyons
18,00€

Pescados / peixos

Bacalao confitado con salteado de judías de Santa Pau, tomate confitado, olivas kalamata, cebolla roja y miel
Bacallà confitat amb saltat de mongetes de Santa Pau, tomàquet confitat, olives kalamata, ceba vermella i mel
18,00€

Caballa a baja temperatura con salsa y cilantro, servido con salsa trucha
Verat a baixa temperatura amb salsa i coriandre, servit amb salsa tritola
13,00€

Bajo en crosta de aceituna negra, muselina de osetri i foie gras caramelizado
Bao en crosta d'oliva negra, muselina de osetri i foie gras caramelitzat
27,00€

Pescado de lonja preparado según temporada
Peix de llotja preparat segons temporada
8/11

Cebiche a la piedra
Cebiche a la pedra
20,00€

Tentáculos de pulpo a la brasa con patata ahumada, aceite de pimienta y papada ibérica
Tentacles de pop a la brasa amb patata fumada, oli de pebre vermell i papada ibérica
20,00€

*Nuestros productos son seleccionados estrictamente basándonos en la calidad y temporalidad.
En nuestras recetas no hay productos ni procesos químicos, sólo técnicas de cocción artesanales. Recetas sostenibles y saludables.
Los pescados siempre son salvajes y las carnes y verduras son ecológicas y de alta gama.*

*En nostres productes són seleccionats estrictament basant-nos en la qualitat i temporalitat.
A les nostres receptes no hi ha productes ni processos químics, només tècniques de cocció artesanals. Receptes sostenibles i saludables.
Els peixos sempre són salvatges i les carns i verdura són ecològiques i d'alta gamma.*

10% Iva incluido /Iva inclòs

Postres / postres (Todos nuestros postres son de elaboración propia / Totes les nostres postres són d'elaboració pròpia)

Tarta fina de manzana con helado de vainilla
Pastís fi de poma amb gelat de vainilla
(Precisa 10 min. de elaboración / Precisa 10 min. d'elaboració)
6,50€

€100

Coulant de chocolate con toffee
Coulant de xocolata amb toffee
7,50€

Biscocho de zanahoria borracho con helado de cardamomo
Pa de pessic de pastanaga borraixxo amb gelat de cardamom
7,50€

Frutas cru
Fruites cru
5,00€

Tarta tatin de pera
Pastís tatin de pera
6,50€

Anarquía de chocolate
Anarquía de xocolata
7,50€

Pavlova
Pavlova
6,50€

Sorbetes y helados variados
Sorbeta i gelats variats
6,00€

10% Iva incluido
10% Iva inclòs