

+4,5% d'I.G.I. inclòs / incluido

Ⓥ Vegetarià / Vegetariano

Ⓢ Apte per celíacs / Apto para celíacos

SOPES / SOPAS

Preus / Precios Supl. Menú

- Ⓢ Ⓥ **Crema de pèsols amb cruixent de pernil ibèric i ou de guatlla**
Crema de guisantes con crujiante de jamón ibérico y huevo de codorniz 12 € —
- Ⓢ **Consomé de perdiu amb verduretes cruixents laminades**
Consomé de perdiz con verduritas crujientes laminadas 10 € —
- Ⓢ Ⓥ **Sopa freda amb all blanc i vainilla i granissat de vi negre**
Sopa fría de ajo blanco y vainilla con granizado de vino tinto 10 € —

AMANIDES / ENSALADAS

Preus / Precios Supl. Menú

- Ⓢ **Amanida tèbia d'ànec confitat amb foie gras**
Ensalada tibia de pato confitado con foie gras 18 € —
- Ⓢ **Amanida de salmó marinat i formatge fresc amb puntes d'espàrrecs i crudités**
Ensalada de salmón marinado y queso fresco con puntas de espárragos y crudités 17 € —
- Ⓥ **Amanida de formatge de cabra i parmesà amb coca de codony**
Ensalada de queso de cabra y parmesano con coca de membrillo 14 € —
- Ⓢ Ⓥ **Milfulls d'alvocat amb mango i gelat de sèsam**
Milhojas de aguacate con mango y helado de sésamo 14 € —
- Ⓢ **Amanida de mar i muntanya amb bolets de temporada i escamarlans**
Ensalada de mar y montaña con setas de temporada y cigalas 18 € —

ALTRES ENTRANTS / OTROS ENTRANTES

Preus / Precios Supl. Menú

- Pernil ibèric de gla i pa amb tomàquet**
Jamón ibérico de bellota y pan con tomate 24 € 6 €
- Ⓢ **Carpaccio de bou farcit de foie gras**
"Carpaccio" de buey relleno de foie gras 18 € —
- Ⓢ **Carpaccio de vieira amb micro mesclum i verdura amb salsa de gingebre**
Carpaccio de vieira con micro mezclum y verdura con salsa de jengibre 18 € —
- Ⓢ **Espàrrecs verds amb xipirons i gambes**
Espárragos verdes con chipirones y gambas 16 € —
- Ⓢ **Ous escalfats amb rossignols, crema de bacallà i oli de tòfona**
Huevos escalfados con rebozuelos, crema de bacalao y aceite de trufa 16 € —

PASTES / PASTAS

Preus / Precios Supl. Menú

Tallarines negres amb calamarsons i gambes*Tallarines negros con chipirones y gambas*.....20 € 2 €**Macarrons gegants amb bacallà, tomàquet, alfàbrega i formatge fresc***Macarrones gigantes con bacalao, tomate, albahaca y queso fresco* 18 € —**Raviolis d'escamarlans amb tàrtar de llamàntol i escuma de porro***Raviolis de cigalas con tártaro de setas y espuma de puerro*.....20 € 2 €**FOIE GRAS / FOIE GRAS**

Preus / Precios Supl. Menú

Terrina de foie gras amb compota de poma i codony*Terrina de foie gras con compota de manzana y membrillo*..... 18 € —**Coca de foie gras amb confitura de figues i reducció de Pedro Ximénez***Coca (torta) de foie gras con confitura de higos y reducción de Pedro Ximénez* .16 € —**TARTARS / TÁRTAROS**

Preus / Precios Supl. Menú

Ⓜ **Triologia de tàrtars de gambes, salmó i tonyina***Triología de tártaros de gambas, salmón y atún*.....20 € —**Tàrtar de bou amb maionesa de mostassa, parmesà i rúcula***Tártaro de buey con mayonesa de mostaza, parmesano y rúcula* 18 € —

PEIXOS / PESCADOS

Preus / Precios Supl. Menú

- Ⓢ **Tonyina escaldada amb aigua de tomàquet i maionesa**
Atún escaldado con agua de tomate y mayonesa 20 € —
- Ⓢ **Suprema de lluç de Palangre amb fons de cloïsses,
 cogombre i puré de mongetes vermelles**
*Suprema de merluza de Palangre con fondo de almejas,
 pepino y puré de judías rojas..... 18 € —*
- Ⓢ **Rap amb fons de marisc i cruixent de plàncton**
Rape con fondo de marisco y crujiente de plancton..... 22 € 2 €
- Ⓢ **Bacallà confitat amb allioli de rom i panses i fulles tendres d'espínacs**
Bacalao confitado con alioli de ron y pasas y hojas tiernas de espinacas..... 20 € —

ARROSSOS / ARROCES

Preus / Precios Supl. Menú

- Risotto de bolets i foie gras amb cruixent de parmesà (20 minuts)**
Risotto de setas i foie gras con crujiente de parmesano (20 minutos) 22 € 2 €
- Ⓢ **Arròs de plàncton amb vieira, gambot i cloïsses (20 minuts)**
Arroz de plancton con vieira, carabinero y almejas (20 minutos)..... 26 € 6 €

+4,5% d'I.G.I. inclòs / incluido

Ⓥ Vegetarià / Vegetariano

Ⓢ Apte per celíacs / Apto para celíacos

CARNS / CARNES

Preus / Precios Supl. Menú

- Ⓢ **Garrí cruixent amb salsa d'Oporto i Parmentier de coliflor**
Cochinillo crujiente con salsa de Oporto y Parmentier de coliflor 20 € —
- Coca de filet de bou amb tàrtar de bolets, ceba confitada i oli de tòfona**
Coca (torta) de solomillo de buey con tártaro de setas, cebolla confitada y aceite de trufa 24 € 4 €
- Ⓢ **Llom de xai rostit amb puré de pèsols i crema de formatge**
Lomo de cordero asado con puré de guisantes y crema de queso..... 18 € —
- Ⓢ **Colomí rostit amb festucs, salsa de nabius i parmentier de blat de moro**
Pichón asado con pistachos, salsa de arándanos y parmentier de maíz..... 20 € —
- Ⓢ **Ànec salvatge amb puré de figues, caneló de magret farcit de foie confitat**
Pato salvaje con puré de higos, canelón de magret relleno de foie confitado..... 20 € —
- Ⓢ **Filet de cabirol envoltat de cansalada ibèrica amb cacau, remolatxa, pera i oli de tòfona**
Solomillo de corzo envuelto en tocino ibérico con cacao, remolacha, pera y aceite de trufa 22 € 2 €

CARNS A LA GRAELLA / CARNES A LA PARRILLA

Preus / Precios Supl. Menú

- Ⓢ **Filet de bou / Solomillo de buey**..... 24 € 4 €
- Ⓢ **Entrecot de bou de Nebraska / Entrecot de buey de Nebraska** 28 € 8 €
- Ⓢ **Costelles de xai / Costillas de cordero**..... 24 € 4 €
- Ⓢ **Pollastró desossat / Picantón deshuesado** 16 € —

POSTRES

Preus / Precios Supl. Menú

Atès que la majoria de postres són elaborades, es recomana encomanar-les a l'inici de l'àpat per donar agilitat al servei.
 Como la mayoría de postres son elaborados, se recomienda pedirlos al inicio de la comida para dar fluidez al servicio.

Assortiment de formatges artesanals de « Xavier Fromager Affineur »		
<i>Surtido de quesos artesanales de « Xavier Fromager Affineur ».....</i>	14 €	4 €
Pastís de formatges amb fruits del bosc		
<i>Pastel de queso con frutos del bosque.....</i>	10 €	—
Suflé de pistatxo, caneló de praliné de pistatxo i gelat de xoco (15mn)		
<i>Suflé de pistacho, canelón de praliné de pistacho y helado de coco (15mn)</i>	12 €	2 €
Ⓢ Fondant calent de xocolata amb crema de nous i gelat de vainilla (15mn)		
<i>Fondant caliente de chocolate con crema de nueces y helado de vainilla (15mn)</i>	12 €	2 €
Milfulls de xocolata negra, mango i curri amb merenga i gelat de coco		
<i>Milhojas de chocolate negro, mango y curry con merengue y helado de coco</i>	10 €	—
Pastís Tatin de poma amb gelat de vainilla		
<i>Pastel Tatin de manzana con helado de vainilla</i>	10 €	—
Pasta de full tèbia de poma, pera, plàtan i gelat de canyella		
<i>Hojaldre tibio con manzana, pera, plátano y helado de canela</i>	10 €	—
Ⓢ Raviolis de mango, gelat de menta i pannacotta		
<i>Raviolis de mango, helado de menta y pannacotta</i>	10 €	—
Sopa de menta amb canelons de poma caramelitzada i gelat de llimona		
<i>Sopa de menta con canelones de manzana caramelizada y helado de limón</i>	8 €	—
Ⓢ Gelat de Gintònic amb fruits del bosc		
<i>Helado de Gin Tónico con frutos del bosque.....</i>	8 €	—
Ⓢ Flam de coco i maduixes saltades amb pebre		
<i>Flan de coco con fresas salteadas a la pimienta</i>	8 €	—
Ⓢ Crema catalana / Crema catalana.....	6 €	—
Ⓢ La nostra selecció de fruites naturals		
<i>Nuestra selección de frutas naturales.....</i>	8 €	—