

SOPES / SOPAS

Sopa de ceba amb ou de guatlla		
<i>Sopa de cebolla con huevo de codorniz</i>	10 €	—
Crema de cigrons amb ostra i daus de cansalada		
<i>Crema de garbanzos con ostra y dados de tocino</i>	12 €	—
Sopa de tomàquet i alfàbrega amb caldereta de peixos		
<i>Sopa de tomate y albahaca con caldereta de pescado</i>	12 €	—
Consomé de perdiu amb la seva guarnició		
<i>Consomé de perdiz con su guarnición</i>	9 €	—

AMANIDES / ENSALADAS

Amanida d'escamarlans, carxofes i puré d'olives negres		
<i>Ensalada de cigalas, alcachofas y puré de aceitunas negras</i>	18 €	—
Amanida tèbia d'ànec confitat amb foie gras		
<i>Ensalada tibia de pato confitado con foie gras</i>	16 €	—
Amanida de salmó marinat i formatge fresc amb puntes d'espàrrecs i crudités		
<i>Ensalada de salmón marinado y queso fresco con puntas de espárragos y crudités</i>	16 €	—
Escamarlans amb micro mesclum i crema d'alvocats		
<i>Cigalas con micro mezclum y crema de aguacate</i>	18 €	—
Amanida de formatge de cabra i parmesà amb coca de codony		
<i>Ensalada de queso de cabra y parmesano con coca de membrillo</i>	18 €	—
Amanida de l'hort		
<i>Ensalada del huerto</i>	11 €	—

ALTRES ENTRANTS / OTROS ENTRANTES

Pernil ibèric de gla i pa amb tomàquet		
<i>Jamón ibérico de bellota y pan con tomate</i>	24 €	6 €
Carpaccio de bou farcit de foie gras		
<i>"Carpaccio" de buey relleno de foie gras</i>	16 €	—
Carpaccio de reig amb llima, fruits vermells i mini verdures		
<i>Carpaccio de corvina con lima, frutos rojos y mini verduras</i>	20 €	2 €
Tonyina escaldada amb aigua de tomàquet i maionesa		
<i>Atún escaldado con agua de tomate y mayonesa</i>	20 €	2 €
Assortiment de mini verdures a la brasa amb salsa lleugera de Romesco		
<i>Surtido de mini verduras a la brasa con salsa ligera de Romesco</i>	14 €	—
Espàrrecs verds amb xipirons i gambes		
<i>Esparragos verdes con chipirones y gambas</i>	16 €	—
Vieires saltades amb puré de patata, amanida d'espàrrecs i pernil ibèric		
<i>Vieiras salteadas con puré de patata, ensalada de espárragos y jamón ibérico</i>	16 €	—
Cloïsses amb carxofes i gambes		
<i>Almejas con alcachofas y gambas</i>	18 €	—
Ous escalfats amb rossignols, crema de bacallà i tòfona		
<i>Huevos escalfados con rebozuelos, crema de bacalao y trufa</i>	20 €	2 €

PASTES / PASTAS**Tallarines frescs amb verdures i bolets de temporada**

Tallarines frescos con verduras y setas de temporada 14 € —

Macarrons gegants amb bacallà, tomàquet, alfàbrega i formatge fresc

Macarrones gigantes con bacalao, tomate, albahaca y queso fresco..... 18 € —

Canelons de gambes amb suc de cloïsses i safrà

Canelones de gambas con jugo de almejas y azafrán 20 € 2 €

Lasanya de bolets amb paper d'arròs

Lasaña de setas con papel de arroz..... 20 € 2 €

FOIE GRAS / FOIE GRAS**Foie gras amb mango i formatge de cabra caramel·litzat**

Foie gras con mango y queso de cabra caramelizado 14 € —

Escalopa de foie gras amb pera, mango i oli d'ametlla

Escalopa de foie gras con pera, mango y aceite de almendra 16 € —

TARTARS / TÁRTAROS**Tàrtar de gambes, alvocat i xampinyons amb gelat d'alfàbrega i llima**

Tártaro de gambas, aguacate y champiñones con helado de albahaca y lima 18 € —

Tàrtar de tonyina amb gelat de sèsam negre

Tártaro de atún con helado de sésamo negro..... 17 € —

Tàrtar de bou amb maionesa de mostassa, parmesà i rúcula

Tártaro de buey con mayonesa de mostaza, parmesano y rúcula..... 17 € —

Tàrtar de cérvol amb poma i anet, parmesà i pa d'espècies

Tártaro de ciervo con manzana al eneldo, parmesano y pan de especias 18 € —

PEIXOS / PESCADOS

Suprema de lluç de Palangre a la planxa amb gelatina de lluç i puré de bròquil <i>Suprema de merluza de Palangre a la plancha con gelatina de merluza y puré de brócoli</i>	16 €	—
Salmó al vapor perfumat amb herbes, puré de patata i pernil ibèric <i>Salmón al vapor perfumado con hierbas, puré de patata y jamón ibérico</i>	16 €	—
Bacallà amb textures de vichyssoise i porros fregits <i>Bacalao con texturas de vichyssoise y puerros fritos</i>	18 €	—
Llom de tonyina amb escalivada i tàrtar d'albergínia <i>Lomo de atún con "escalivada" y tártaro de berenjena</i>	20 €	—
Rap amb crosta cruixent i salsa lleugera de Romesco <i>Rape con costra crujiente y salsa ligera de Romesco</i>	24 €	4 €
Caldereta de roget, carrabiner i calamarsets <i>Caldereta de salmonete, carabinero y chipirones.....</i>	24 €	4 €

ARROSSOS / ARROCES

Risotto de bolets i foie gras amb cruixent de parmesà (20 minuts) <i>Risotto de setas i foie gras con crujiente de parmesano (20 minutos).....</i>	24 €	4 €
Arròs de mariscs i gambes (20 minuts) <i>Arroz de mariscos y gambas (20 minuts)</i>	22 €	2 €

CARNS / CARNES

Garrí cruixent amb salsa d'Oporto i Parmentier de coliflor <i>Cochinillo crujiente con salsa de Oporto y Parmentier de coliflor</i>	20 €	—
Coca de filet de bou amb bolets i ceba confitada <i>Coca de solomillo de buey con setas y cebolla confitada</i>	24 €	4 €
Medallons de filet de bou envoltat de cansalada ibèrica amb puré de poma, botifarra negra i tàrtar de ceps <i>Medallones de solomillo de buey envuelto en tocino ibérico con puré de manzana, butifarra negra y tártaro de ceps</i>	25 €	5 €
Cua de bou farcida de foie gras <i>Rabo de buey relleno de foie gras</i>	18 €	—
Xai rostit amb foie i mango, biscuit d'espínacs i algues <i>Cordero asado con foie y mango, bizcocho de espinacas y algas</i>	18 €	—
Colomí rostit amb festucs, salsa de nabius i parmentier de blat de moro <i>Pichón asado con pistachos, salsa de arándanos y parmentier de maíz</i>	20 €	—
Ànec salvatge rostit amb mel i romaní, salsa de taronja i cítrics <i>Pato salvaje asado con miel y romero, salsa de naranja y cítricos</i>	18 €	—
Filet de cérvol amb làmines de tòfona negra <i>Solomillo de ciervo con láminas de trufa negra</i>	25 €	5 €

CARNS A LA GRAELLA / CARNES A LA PARRILLA

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	22 €	2 €
Magret d'ànec / Magret de pato	19 €	—
Botifarra / Butifarra	15 €	—
Pollastró desossat / Picantón deshuesado	15 €	—

POSTRES

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

Surtido de quesos artesanales.....12 € 4 €

Pastís de formatges amb fruits del bosc

Pastel de queso con frutos del bosque.....8 € —

Gelat de Gintònic amb fruits del bosc

Helado de Gin Tónico con frutos del bosque.....8 € —

Pastisset de poma amb cítrics

Tartaleta de manzana con cítricos.....10 € 2 €

Sablé amb boletes d'arròs amb llet i mousse de llimona

Sablé con bolitas de arroz con leche y mouse de limón10 € 2 €

Sopa de menta amb canelons de poma caramelitzada i gelat de llimona

Sopa de menta con canelones de manzana caramelizada y helado de limón8 € —

Fondant calent de xocolata amb crema de nous i gelat de vainilla

Fondant caliente de chocolate con crema de nueces y helado de vainilla11 € 3 €

Textures de xocolata i pinya

Texturas chocolate y piña10 € 2 €

Pastís Tatin de poma amb gelat de vainilla

Pastel Tatin de manzana con helado de vainilla.....8 € —

Pasta de full tèbia de poma, pera, plàtan i gelat de canyella

Hojaldre tibio con manzana, pera, plátano y helado de canela.....8 € —

Raviolis de mango, gelat de menta i pannacotta

Raviolis de mango, helado de menta y pannacotta.....8 € —

Panacotta de coco amb llima i mandarina, espècies i escuma d'anís

Panacotta de coco con lima y mandarina, especias y espuma de anís.....8 € —

Flam de coco i maduixes saltades amb pebre

Flan de coco con fresas salteadas a la pimienta.....8 € —

Crema catalana / Crema catalana.....6 € —

La nostra selecció de fruites naturals

Nuestra selección de frutas naturales.....8 € —