

PER PICAR PARA PICAR

Anxoves del Cantàbric i pa amb tomàquet <i>Anchoas del Cantábrico y pan con tomate</i>	16 €
Coca de tomàquet i sardines amb pebrot confitat <i>Coca de tomate y sardinas con pimiento confitado</i>	14 €
Terrina de foie gras amb compota de poma i codony <i>Terrina de foie gras con compota de manzana y membrillo</i>	18 €
Pernil ibèric de gla i pa amb tomàquet <i>Jamón ibérico de bellota y pan con tomate</i>	24 €
Pissarra d'embotits ibèrics i pa amb tomàquet <i>Pizarra de embutidos ibéricos y pan con tomate</i>	17 €
Croquetes casolanes de pollastre <i>Croquetas de pollo caseras</i>	10 €

SOPES I "PUCHERO" SOPAS Y PUCHERO

V Sopa de ceba gratinada <i>Sopa de cebolla gratinada</i>	12 €
V A Sopa freda de tomàquet amb gelat de cogombre i llimona <i>Sopa fría de tomate con helado de pepino y limón</i>	10 €

AMANIDES ENSALADAS

V A Amanida de l'hort <i>Ensalada del huerto</i>	12 €
A Amanida de rúcula i secret ibèric a baixa temperatura amb parmesà <i>Ensalada de rúcula y presa ibérica a baja temperatura con parmesano</i>	12 €
A Amanida de ventresca amb carpaccio de tomàquet i maionesa d'alfàbrega <i>Ensalada de ventresca con carpaccio de tomate y mayonesa de albahaca</i>	17 €
V Amanida de formatge de cabra amb pa de figues <i>Ensalada de queso de cabra con pan de higos</i>	12 €
A Amanida de fruita, verdura i bolets de temporada amb pernil de vedella Gallega i gelat d'alfàbrega <i>Ensalada de fruta, verdura y setas de temporada con jamón de ternera Gallega y helado de albahaca</i>	18 €
V A Milfulles d'alvocat amb mango i gelat de sèsam <i>Milhojas de aguacate con mango y helado de sésamo</i>	14 €

PASTES PASTAS**Caneló gegant de pollastre de corral amb oli de tòfona***Canelón gigante de pollo de corral con aceite de trufa* 16 €**Tallarines frescs amb llagostins, ceps i espàrrecs verds***Tallarines frescos con langostinos, boletus y espárragos verdes* 18 €*V **Tallarines frescs amb salsa de tomàquet*, bolonyesa o carbonara***Tallarines frescos con salsa de tomate, boloñesa o carbonara* 12 €**Macarrons amb salsa bolonyesa i gratinats***Macarrones a la boloñesa gratinados* 12 €**Tallarines negres amb calamarsons i gambes***Tallarines negros con chipirones y gambas* 20 €**Macarrons gegants amb bacallà, tomàquet, alfàbrega i formatge fresc***Macarrones gigantes con bacalao, tomate, albahaca y queso fresco* 18 €**ALTRES ENTRANTS OTROS ENTRANTES*** **Carxofes fregides amb pernil ibèric, ous de guatlla i vinagreta de gingebre***Alcachofas fritas con jamón ibérico, huevos de codorniz y vinagreta de jengibre* 16 €* **Ous estrellats amb patata i pernil ibèric***Huevos estrellados con patata y jamón ibérico* 14 €*V **Graten de camembert amb patata i oli de tòfona***Graten de camembert con patata y aceite de trufa* 14 €**ARROSSOS ARROCES*** **Arròs de Muntanya (mín. 2 pers.-20min)***Arroz de montaña (mín. 2 pers.-20min)* 20 €/P* **Arròs de plàncton amb vieira, gambot i cloïsses (20 minuts)***Arroz de plancton con vieira, carabinero y almejas (20 minutos)* 26 €**FONDUES****Fondue de carn de filet de bou, salses variades i patates fregides (mín. 2 pers.)***Fondue de carne de solomillo de buey, salsas variadas y patatas fritas (mín. 2 pers.)* 26 €/P* **Fondue de formatge amb amanida verda (mín. 2 pers)***Fondue de queso con ensalada verde (mín. 2 pers.)* 18 €/P

PEIXOS PESCADOS

- Ⓢ **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 €**
- Ⓢ **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 €**

CARNS CARNES

- Ⓢ **Garrí cruixent amb patata pastissera**
Cochinillo crujiente con patata panadera **20 €**
- Ⓢ **Presa de porc ibèric rostida amb pastís de patata i bacó**
Presa de cerdo ibérico asada con pastel de patata y bacon..... **18 €**
- Ⓢ **Espatlla de cabrit amb puré de patata i salsa de tòfona**
Paletilla de cabrito con puré de patata y salsa de trufa **24 €**
- Ⓢ **Galta de vedella amb cremós de patata**
Carrillera de ternera con cremoso de patata **16 €**
- Ⓢ **Tàrtar de bou amb maionesa de mostassa, rúcula i parmesà**
Tártaro de buey con mayonesa de mostaza, rúcula y parmesano **18 €**
- Ⓢ **Filet de bou amb escalopa de foie gras i tres salses (foie, Porto, tòfona)**
Solomillo de buey con escalope de foie gras y tres salsas (foie, Oporto, trufa)..... **27 €**
- Ⓢ **Filet de cabirol amb canyella i crema d'ametlles**
Solomillo de corzo a la canela y crema de almendras **20 €**

CARNS A LA BRASA CARNES A LA PARRILLA

1 guarnició a escollir: patates fregides o verdures saltejades amb graten de patata
1 guarnición a escojer: patatas fritas o verduras salteadas y graten de patata

- Ⓢ **Filet de bou / Solomillo de buey** **24 €**
- Ⓢ **Entrecot de bou de Nebraska / Entrecot de buey de Nebraska**..... **28 €**
- Ⓢ **Mitjana de vedella 1300 gr**
Chuletón de ternera 1300 gr **40 €**
- Ⓢ **Costelles de xai / Costillas de cordero** **24 €**
- Botifarra / Butifarra** **16 €**
- Ⓢ **Pollastró desossat / Pollo deshuesado** **16 €**

POSTRES POSTRES

Atès que la majoria de postres són elaborades, es recomana encomanar-les a l'inici de l'àpat.
Como la mayoría de postres son elaborados, se recomienda pedirlos al inicio de la comida.

Taula de formatges artesanals de “Xavier Fromager Affineur”	
<i>Surtido de quesos artesanales “Xavier Fromager Affineur”</i>	14 €
Pastís de formatge 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 coco (15mn)	
<i>Suflé de pistacho, canelón de praliné de pistacho y helado de coco (15mn)</i>	12 €
Ⓢ 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 €
Ⓢ Fondue de xocolata amb maduixes i plàtan (mín. 2 pers)	
<i>Fondue de chocolate con fresas y plátano (mín. 2 pers)</i>	10 €/P
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>Tarta Tatin de manzana con helado de vainilla</i>	10 €
Pasta de full tèbia amb 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 panacotta	
<i>Raviolis de mango, helado de menta y pannacotta</i>	10 €
Sopa de menta amb caneló de poma caramelitzada i gelat de llimona	
<i>Sopa de menta con canelón 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 €
Ⓢ Assortiment de fruites naturals	
<i>Surtido de frutas naturales</i>	8 €
Ⓢ Crema Catalana	
<i>Crema catalana</i>	6 €
Ⓢ Flam de coco i maduixes saltades amb pebre	
<i>Flan de coco con fresas salteadas a la pimienta</i>	8 €
Ⓢ Gelats 2 boles (a escollir entre maduixa, vainilla, xocolata, nata i sorbet de llimona)	
<i>Helados 2 bolas (a escoger entre fresa, vainilla, chocolate, sorbete de limón, nata)</i>	6 €