



Servicio de pan (por ración) 1,00€
Servei de pa (la racó)

PARA PICAR I COMPARTIR PER PICAR I COMPARTIR

- Pan de coca con tomate 5,00€
Pa de coca amb tomàquet
- Jamón ibérico de bellota 20,00€
Pernil ibèric de gla
- Anchoas del Cantábrico 12,00€
Anxoves del Cantàbric
- Croquetas de jamón (4 uni.) 10,00€
Croquetes de pernil (4 uni.)
- Buñuelos de bacalao con salsa de romesco (8 uni.) 12,00€
Bunyols de bacallà amb salsa de romesco (8 uni.)
- Foie micuit con membrillo y tostadas 17,00€
Foie micuit amb codony i torradetes
- Mejillones de roca picantitos con leche de coco 15,00€
Musclos de roca picantets amb llet de coco

ENTRANTES ENTRANTS

- Ensalada de rúcula y espinacas, tomate cherry, espárragos verdes y frutos secos 12,00€
Amanida de ruca i espinacs, tomàquet cherry, espàrrecs verds i fruits secs
- Roast Beef “dry aged” con mayonesa de anchoas, patata paja y encurtidos 15,00€
Roast Beef “dry aged” amb maionesa d'anxoves, patates palla i encurtits
- Vieiras con trinxat de la Cerdanya con jugo de asado y chicharrones 18,00€
Vieires amb trinxat de la Cerdanya amb el seu suc de rostit i llardons
- Steak tartar “dry aged” con mayonesa picante 20,00€
Steak tàrtar “dry aged” amb mayonesa picant
- Pulpo a la brasa con parmentier de patata y panceta a baja temperatura 22,00€
Pop a la brasa amb parmentier de patata y cansalada a baixa temperatura
- Canelones de pularda con queso Comté, salsa de Oporto y trufa melanosporum 20,00€
Canelons de pularda amb formatge Comté, salsa de Porto i tòfona melanosporum
- Sopa de cebolla con tostada, foie y huevo de codorniz 16,00€
Sopa de ceba amb torrada, foie i ou de guatlla



DEL MAR DEL MAR

Arroz de sepia y cigalas 25,00€
Arròs de sépia i escamarlans

Pescado de lonja con cremoso de celery, espinacas y chips de almendras 26,00€
Peix de la llotja amb cremós de celery, espinacs i xips d'ametlles

Bacalao del Atlántico con sanfaina y su piel crujiente 25,00€
Bacallà de l'Atlàntic amb samfaina i la seva pell crujent

Suquet de rape con gambas y almejas 26,00€
Suquet de rap amb gambes i cloïsses

DE LA TIERRA DE LA TERRA

Solomillo "dry aged" con gratén de patata, mostaza de hierbas y salsa de Oporto 28,00€
Filet "dry aged" amb gratén de patata, mostassa d'herbes i salsa Porto

Paletilla de cordero con berenjena asada, yogur y membrillo 25,00€
Espatlla de xai amb albergínia rostida, iogurt i codony

Cochinillo crujiente con manzana al cardamomo y cebollitas 24,00€
Garrinet crujent amb poma al cardamom i cebetes

Meloso de ternera con polenta y pistachos 24,00€
Melós de vedella amb polenta i festucs

Pollo de corral relleno, fideos de calamar y puré de boniato 23,00€
Pollastre de corral farcit, fideus de calamar i puré de moniato

POSTRES POSTRES

Helados y sorbetes 8,00€
Gelats i sorbets

Fresas confitadas con helado de lima-kefir y crumble 7,00€
Maduixes confitades amb gelat de llima-kefir i crumble

Tatin de peras con crema inglesa y helado de vainilla 8,00€
Tatin de peres amb crema anglesa i gelat de vainilla

Cremoso de chocolate con confitura de naranja china confitada y garapiñados 9,00€
Cremós de xocolata amb confitura de taronja xinesa confitada i garrapinyats

Borracho con helado de mascarpone 9,00€
Borratxo amb gelat de mascarpone

Tabla de quesos 14,00€
Taula de formatges