



Carta de plats / *Carta de platos*

Per picar Para picar	Base	8% IVA	P. Final
Pernil de glà amb torraderes de pa amb tomàquet. <i>Jamón de bellota con tostaditas de pan con tomate.</i>	17,50	1,40	18,90
Anxoves del Cantàbric <i>Anchoas del cantábrico.</i>	13,50	1,08	14,58
Cargols a la nostra manera <i>Caracoles a nuestro modo.</i>	14,50	1,16	15,66



Per picar Para picar

Els nostres entrants Nuestros entrantes	Base	8% IVA	P. Final
Crema de bolets amb cansalada del coll i pa fregit <i>Crema de setas con panceta y pan frito</i>	11,90	0,95	12,85
Mil fulles de brandada de bacallà, pebrots del piquillo i couliss de pebrots de Padrón <i>Mil hojas de brandada de bacalao, pimientos del piquillo y couliss de pimientos del Padrón</i>	12,50	1,00	13,50
Cigrons casolans amb foie fresc i oli d'arbequines <i>Garbanzos caseros con foie fresco y aceite de arbequinas</i>	13,50	1,08	14,58
Saltat de calamarsons amb fabetes confitades <i>Salteado de chipirones con habitas confitadas</i>	12,50	1,00	13,50
Bombons de foie arrebossats de festucs i reducció d'Oporto <i>Bombones de foie rebozados de pistachos y reducción de Oporto</i>	12,90	1,03	13,93
Amanida de formatge de cabra amb fruits secs <i>Ensalada de queso de cabra con frutos secos</i>	10,90	0,87	11,77
Saltat de bolets de temporada amb cansalada i butifarra negra <i>Salteado de setas de temporada con cansalada y butifarra negra</i>	13,50	1,08	14,58
Foie caramelitzat amb couliss de codonyat i bolets confitats <i>Foie caramelizado con couliss de membrillo y setas confitadas</i>	14,50	1,16	15,66
Arròs negre amb sípia en la seva tinta <i>Arroz negro con sepia en su tinta</i>	13,90	1,11	15,01
Rissoto de bolets amb cruixent de parmesà <i>Rissoto de setas con crujiente de parmesano</i>	13,90	1,11	15,01
Carxofes confitades amb llagostins <i>Alcachofas confitadas con langostinos</i>	13,50	1,08	14,58
Ous de corral amb patata palla i foie fresc <i>Huevos de corral sobre patata paja y foie fresco</i>	13,50	1,08	14,58



Els nostres entrants Nuestros entrantes

Peix Pescado

Base 8% IVA P. Final

Llom de bacallà amb sobrassada i formatge parmesà sobre una emulsió de patata al aroma de vainilla.

Lomo de bacalao con sobrasada y queso parmesano sobre emulsión de patata al aroma de vainilla.

18,50 1,48 19,98

Llom de bacallà amb xalotes al vinagre de mòdena i salsa de mel

Lomo de bacalao con chalotas al vinagre de módena y salsa de miel

18,50 1,48 19,98

Llom de bacallà amb textures de poma i foie fresc

Lomo de bacalao con texturas de manzana y foie fresco

21,00 1,68 22,68

Llom de bacallà amb trinxat de la Cerdanya

Lomo de bacalo con "trinxat de la Cerdanya"

18,50 1,48 19,98

Llobarro en suprema amb saltat de tirabecs i cansalada ibèrica

Lubina en suprema con salteado de tirabeques i panceta ibérica

19,90 1,59 21,49

Suquet de rap amb salsa gambetes i musclos de roca

Suquet de rape con salsa de camarones y mejillones de roca

21,90 1,75 23,65

Turbot al forn amb espàrrecs silvestres i vinagreta de poma

Turbot al horno con espárragos silvestres y vinagreta de manzana

19,90 1,59 21,49



El peix El pescado

Carns Carnes	Base	8% IVA	P. Final
Farcellet de peus de porc cruixents amb salsa de mistela i farcellet de bacó i bolets			
Pies de cerdo crujientes con salsa de mistela y envuelto de bacon y setas	14,50	1,16	15,66
Confit d'ànec amb saltat de poma i vinagreta de pinyons <i>Confit de pato con salteado de manzana y vinagreta de piñones</i>	14,50	1,16	15,66
Medallons de filet de porc amb salsa de mores i cruixent de bacó <i>Medollones de solomillo de cerdo con salsa de moras y crujiente de bacon</i>	15,50	1,24	16,74
Magret d'ànec amb salsa de vainilla i pinya caramelitzada <i>Magret de pato con salsa de vainilla y piña caramelizada</i>	15,50	1,24	16,74
Foie fresc amb salsa de taronja i laminat de taronges caramelitzades <i>Foie fresco con salsa de naranja y laminado de naranjas caramelizadas</i>	18,90	1,51	20,41
Medallons de filet de vedella amb formatge de cabra i tomàquet confitat <i>Medallones de solomillo de ternera con queso de cabra y tomate confitado</i>	19,90	1,59	21,49
Filet de bou amb salsa de tòfones i bolets de temporada <i>Solomillo de buey con salsa de trufas y setas de temporada</i>	20,50	1,64	22,14



Carns Carnes

Carns a la brasa Carnes a la parrilla	Base	8% IVA	P. Final
Entrecot de vedella <i>Entrecot de ternera.</i>	17,50	1,40	18,90
Carn de xai <i>Carne de Cordero.</i>	13,50	1,08	14,58
Filet de bou <i>Solomillo de buey.</i>	18,50	1,48	19,98

Totes les nostres carns es serviran acompanyades de guarnició de temporada.
Todas nuestras carnes van acompañadas con guarnición de temporada.



Carns a la brasa Carnes a la parrilla

Els nostres postres Nuestros postres

Base 8% IVA P. Final

Tatin de poma caramelitzada amb gelat de vainilla <i>Taten de manzana caramelizada con helado de vainilla</i>	7,50	0,60	8,10
Emulsió de crema catalana amb gelat de caramel i gelatina de taronja <i>Emulsión de crema catalana con helado de caramelo y gelatina de naranja</i>	7,50	0,60	8,10
Coulant de xocolata amb salsa de gerds i gelat de iogurt <i>Coulant de chocolate con salsa de frambuesas y helado de yogur</i>	7,50	0,60	8,10
Emulsió de turró de Xixona amb sorbet de marc de cava <i>Emulsión de turrón de Jijona con sorbete de marc de cava</i>	7,50	0,60	8,10
Assortiment de formatges <i>Surtido de quesos</i>	7,50	0,60	8,10
Milfulles de mató amb mermelades de figues, mel i fruits secs <i>Milhojas de requesón con mermeladas de higos, miel y frutos secos</i>	7,50	0,60	8,10
Brownie amb salsa de menta fresca y gelat de mandarina <i>Brownie con salsa de menta fresca y helado de mandarina</i>	7,50	0,60	8,10
Pinya caramelitzada amb gelat de turró de xocolata cruixent <i>Piña caramelizada con helado de turrón de chocolate crujiente</i>	7,50	0,60	8,10



Els nostres postres Nuestros postres