Carta

Carta

PER PICAR I COMPARTIR
PARA PICAR Y COMPARTIR

Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra (4 u.) Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra (4 u.)	6,00 € 1
Pernil ibèric 100% de gla (100 g) Jamón ibérico 100% de bellota (100 g)	38,00 €
Anxoves 00 del Cantàbric amb OOVE (4 u.) Anchoas 00 del Cantábrico con AOVE (4 u.)	8,00 € 3
Croqueta de pernil ibèric (1 u.) Croqueta de jamón ibérico (1 u.)	2,50 € 1 · 2 · 7
Croqueta de gambes i corball amb maionesa de safrà (1 u.) Croqueta de gambas y corvina con mayonesa de azafrán (1 u.)	3,00 € 1 · 2 · 3 · 4 · 7
Musclos de roca fumats Mejillones de roca ahumados	14,50 € 14
Foie mi-cuit amb crumble de fruits secs, melmelada de nabius i torrades Foie mi-cuit con crumble de frutos secos, mermelada de arándanos y tostadas	19,00 € 1 · 8
La nostra versió de braves amb salses orientals i maionesa d'alls escalivats Nuestra versión de bravas con salsas orientales y mayonesa de ajos escalivados	8,50 € 1 · 2 · 6 · 8
Hummus de mango i curri amb iogurt grec, sèsam i pa de pita Hummus de mango y curry con yogur griego, sésamo y pan de pita	13,50 € 1 · 7 · 11
Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica	19,00 € 1 · 2 · 14
Zamburinyes amb all i julivert Zamburiñas con ajo y perejil	18,00 € 14
Ous potxé amb pèsols i botifarra de ceba caramel·litzada Huevos poché con guisantes y morcilla de cebolla caramelizada	15,00 € 1 · 2
Tellerines a la planxa amb all, julivert i pebre blanc Tellinas a la plancha con ajo, perejil y pimienta blanca	17,50 € 14
Gambes arrebossades amb panko i la nostra versió de salsa sweet chilli i mango Gambas rebozadas con panko y nuestra versión de salsa sweet chilli y mango	14,00 € 1 · 2 · 4 · 6

ENTRANTS
ENTRANTES

Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat, mango, tobiko, gel de tamarinde i miso, i torrades Tártar de atún rojo con aguacate, mango, tobiko, gel de tamarindo y miso, y tostadas	19,50 € 1 · 3 · 6 · 12
Carxofes en tempura amb pernil ibèric 100% de gla i la nostra versió de salsa romesco Alcachofas en tempura con jamón ibérico 100% de bellota y nuestra versión de salsa romesco	21,00 € 1 · 2 · 8 · 12
Amanida de formatge brie arrebossat amb figues, tomàquet sec, ruca, nous i vinagreta de mel i mostassa Ensalada de queso brie rebozado con higos, tomate seco, rúcula, nueces y vinagreta de miel y mostaza	17,50 € 1 · 2 · 7 · 8 · 10 · 12
Sopa de marisc amb maionesa de pebrots i safrà, i pa de coca Sopa de marisco con mayonesa de pimientos y azafrán, y pan de coca	23,50 € 1 · 2 · 3 · 4 · 6 · 9 · 14
Caneló gegant de tres carns amb beixamel de formatge comté Canelón gigante de tres carnes con bechamel de queso comté	23,50 € 1 · 2 · 7 · 12
Pop a la gallega amb parmentier de patata, pebrots del Padró i oli de pebre vermell Pulpo a la gallega con parmentier de patata, pimientos del Padrón y aceite de pimentón	23,50 € 7 · 14

DEL MAR
DEL MAR

Arròs de sípia amb nyores i escamarlans — 26,50 €
Arroz de sepia con ñoras y cigalas
3 · 4 · 14

Arròs negre amb gambes vermelles i zamburinyes — 31,50 €
Arroz negro con gambas rojas y zamburiñas
3 · 4 · 14

Calamar a la planxa amb patates panadera, ceba caramel·litzada, all i julivert — 24,50 €
Calamar a la plancha con patatas panadera, cebolla caramelizada, ajo y perejil
14

Curri de rap i gambes amb llet de coco, arròs basmati ensafranat, iogurt i anacards — 27,00 €
Curry de rape y gambas con leche de coco, arroz basmati azafranado, yogur y anacardos
1 · 3 · 4 · 7 · 8 · 10

Suprema de llobarro amb salsa verda, cloïsses, espàrrecs i tàperes — 26,50 €
Suprema de lubina en salsa verde, almejas, espárragos y alcaparras
1 · 14

Turbot amb patates baby, espinacs i salsa beurre blanc amb caviar de salmó salvatge — 34,00 €
Rodaballo con patatas baby, espinacas y salsa beurre blanc con caviar de salmón salvaje
3 · 7

Peix de la llotja — Segons mercat (Según mercado)
Pescado de lonja
3

DE LA TERRA
DE LA TIERRA

Arròs de muntanya amb bolets de temporada, carxofes i papada flamejada — 26,50 €
Arroz de montaña con setas de temporada, alcachofas y papada flambeada
6

Filet estil Rossini amb parmentier de patata, foie poêlé i tòfona — 29,50 €
Solomillo estilo Rossini con parmentier de patata, foie poêlé y trufa
7 · 12

Steak tartar tradicional amb mantega i torrades — 24,50 €
Steak tartar tradicional con mantequilla y tostadas
1 · 2 · 3 · 7 · 10

Costella de vaca vella a baixa temperatura amb parmentier trufat, festucs i salsa Oldiblá — 28,00 €
Costilla de vaca vieja a baja temperatura con parmentier trufado, pistachos y salsa Oldiblá
7 · 8 · 10 · 12

Magret d'ànec cruixent amb cremós de moniato, salsa de porto i ametlles — 24,50 €
Magret de pato crujiente con cremoso de boniato asado, salsa de oporto y almendras
8

Tomahawk de vedella (1 kg) a la pedra volcànica — 82,00 €
Tomahawk de ternera (1 kg) a la piedra volcánica

POSTRES
POSTRES

Cheesecake cremós amb melmelada de fruits del bosc i crumble — 8,00 €
Cheesecake cremoso con mermelada de frutos del bosque y crumble
1 · 2 · 7

Púding de croissant de mantega amb crema anglesa i canyella — 9,00 €
Pudin de cruasán de mantequilla con crema inglesa y canela
1 · 2 · 7

Syrniki (3 u.) amb iogurt natural i fruits vermells — 12,00 €
Syrniki (3 u.) con yogur natural y frutos rojos
1 · 2 · 7

Nèmesi de xocolata belga amb crème fraîche i maduixes — 9,00 €
Némesis de chocolate belga con crème fraîche y fresas
2 · 7

Crumble de poma i gerds amb gelat de vainilla — 9,00 €
Crumble de manzana y frambuesa con helado de vainilla
1 · 7

Pavlova de mango — 8,50 €
Pavlova de mango
2 · 7

Cremós de kiwi Golden amb menta i crumble — 8,00 €
Cremoso de kiwi Golden con menta y crumble
1 · 7

Gelats de la casa (2 u.) — 6,00 €
Helados de la casa (2 u.)
1 · 2 · 7

GUARNICIONS
GUARNICIONES

Patates fregides Patatas fritas	6,00 €
Parmentier de patata Parmentier de patata	6,00 € 7
Arròs basmati ensafranat Arroz basmati azafranado	6,00 € 7
Pebrots del Padró Pimientos del Padrón	8,00 €
Verduretes saltades Verduritas salteadas	6,00 € 6 · 11

SUPLEMENTS
SUPLEMENTOS

Servei de pa Servicio de pan	2,00 € 1
Allioli Alioli	1,50 € 2
Maionesa / quètxup Mayonesa / kétchup	1,50 € 2
Torrades Tostadas	1,50 € 1
Pa de pita Pan de pita	2,50 € 1

AL·LÈRGENS / ALÉRGENOS **1 Gluten** / Gluten **2 Ous** / Huevo **3 Peix** / Pescado **4 Crustacis** / Crustáceos **5 Cacauets** / Cacahuetes **6 Soja** / Soja **7 Llet** / Leche **8 Fruits secs** / Frutos de cáscara **9 Api** / Apio **10 Mostassa** / Mostaza **11 Sèsam** / Sésamo **12 Sulfits** / Sulfitos **13 Tramussos** / Altramuces **14 Mol·luscs** / Moluscos