



CARTA DE TEMPORADA

Entrants / Entrantes

Ostres al cava amb poma verda al cardamomo

Ostras al cava con manzana verde al cardamom

9,00€ per unitat/9,00€ por unidad



Royal d'espàrrec blanc amb ou a baixa temperatura i pernil ibèric
Royal de espárrago blanco con huevo a baja temperatura y jamón ibérico

26,00€



Raviolis de foie, Pak Choi amb salsa de ceps

Raviolis de foie, Pak Choi con salsa de seta calabaza

30,00€



Miso d'albergínia, vieira, papada de porc de Palou i Katsuobushi

Miso de berenjena, vieira, papada de cerdo de Palou y Katsuobushi

26,00 €



Caneló de carabassó amb pollastre de La Cajola i vinagreta de tomàquet

Canelón de calabacín con pollo de La Cajola y vinagreta de tomate

24,00€



Arròs de parpatana de tonyina vermella amb la seva espina

Arroz de parpatana de atún rojo con su espina

35,00€



La Gargouillou d'estiu amb pernil ibèric

La Gargouillou de verano con jamón ibérico

24,00€



Coca d'escalivada amb foie caramel.litzat i reducció de vinagre balsàmic

Coca de escalivada con foie caramelizado y reducción de vinagre balsámico

35,00€





Plat principal / Plato principal

- Del mar -

Carpaccio de pop gallec amb parmentier i oli de pimentó de la Vera
Carpaccio de pulpo gallego con parmentier y aceite de pimentón de la Vera

26,00€



Llobarro a la Provençal amb patates, ceba, tomàquet i olives
Lubina a la Provençal con patatas, cebolla, tomate y aceitunas

42,00€



Morro de bacallà a baixa temperatura al pil pil de bolets d'estiu
Morro de bacalao a baja temperatura al pil pil de setas de verano

35,00€



Escarmalans al seu suquet amb mongeta tendre i patata
Cigalas en su jugo con judías verdes y patata

42,00€



- De la terra -

El nostre filet Wellington
Nuestro filete Wellington

42,00€



Costella Black Angus a baixa temperatura amb textures de blat i cacau
Costilla Black Angus a baja temperatura con texturas de trigo y cacao

35,00€



Anèc rostit al punt a la brasa amb fruits vermells i virutes de foie
Pato asado al punto a la brasa con frutos rojos y virutas de foie

40,00€



Espatlla de cabrit sense feina amb praliné de fruits secs
Paletilla de cordero sin trabajo con praliné de frutos secos

45,00€



Steak tàrtar de la Vall de Cardener amb vinagreta de mostassa
Steak tartar de la Vall de Cardener con vinagreta de mostaza

38,00€





Postres

Coulant de xocolata amb interior d'avellana (10 mins.)
Coulant de chocolate con interior de avellana (10 mins.)

15,00€



Fals ou de maracujà amb xocolata blanca
Falso huevo de maracuyá con chocolate blanco

15,00€



Baked Alaska (biscuit glacé de vainilla amb mango)
Baked Alaska (biscuit glacé de vainilla con mango)

15,00€



El nostre Ferrero amb ametlla i cacau
Nuestro Ferrero con almendras y cacao

15,00€



Cruixent de Chocobanana amb gelat de coco
Crujiente de Chocobanana con helado de coco

15,00€



El nostre clàssic pastís de poma amb crema i gelat de vainilla (20 mins.)
Nuestra clásica tarta de manzana con crema y helado de vainilla (20 mins.)

15,00€

Selecció de formatges catalans amb els seus acompanyaments
Selección de quesos catalanes con sus acompañamientos

18,00€



Tots els preus tenen l'IVA inclòs
Todos los precios tienen el IVA incluido



Llegenda / Leyenda



Sulfits
Sulfitos



Soja
Soja



Sèsam
Sésamo



Peix
Pescado



Mostassa
Mostaza



Mol·luscs
Moluscos



Llet
Leche



Ou
Huevo



Gluten
Gluten



Fruits secs
Frutos secos



Crustàcis
Crustáceos



Cacauet
Cacahuete



Tramussos
Altramuces



Api
Apio