



## 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



Crema de fredolics, saltejat de bolets, ou en tempura i pernil ibèric  
*Crema de fredolics, salteado de setas, huevo en tempura y jamón ibérico*

26,00€



Raviolis de foie amb salsa de ceps i tòfona

*Raviolis de foie con salsa de boletus y trufa*

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 €



La Gargouillou d'hivern amb pernil ibèric

*La Gargouillou de invierno con jamón ibérico*

24,00€



Tarta Tatin de poma i foie caramel·litzat amb reducció de Pedro Ximénez

*Tarta Tatin de manzana y foie caramelizado con reducción de Pedro Ximénez*

35,00€



Arròs de pollastre i escamarlans amb cremós de fum

*Arroz de pollo y cigalas con cremoso de humo*

35,00€



Caneló de pollastre de "Ca la Cajola" amb crema de tòfona i suc de rostít

*Canelón de pollo de "Ca la Cajola" con crema de trufa y jugo de asado*

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*

30,00€



Llobarro a la Provençal amb patates, ceba, tomàquet i olives negres d'Aragó  
*Lubina a la Provençal con patatas, cebolla, tomate y aceitunas negras de Aragón*

42,00€



Morro de bacallà a baixa temperatura al pil pil de bolets  
*Morro de bacalao a baja temperatura al pil pil de setas*

35,00€



Rap amb salsa de taronja, vainilla i celerí  
*Rape con salsa de naranja, vainilla y celerí*

40,00€



*-De la terra / De la tierra -*

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 amb moniato i castanyes  
*Pato asado al punto con moniato y castañas*

35,00€



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 xocolata cruixent amb torró

*Falso huevo de chocolate crujiente con turrón*

15,00€



Baked Alaska (biscuit glacé de vainilla amb mango)

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

15,00€



Mousse de mel i mató amb gerds

*Mousse de mel y mató con frambuesas*

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



Cacahuet  
Cacahuete



Tramussos  
Altramuces



Api  
Apio