



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