



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



Infusió de farigola amb farcellet de col, pilota i tòfona

Infusión de tomillo con farcellet de col, pilota y trufa

24,00€



Ravioli de carpaccio de vedella amb foie, ceps i anacards

Ravioli de carpaccio de ternera con foie, boletus y anacardos

30,00€



Carbassa del violí amb vieira i cansalada del coll confitada

Calabaza de violín con vieira y panceta del cuello confitada

26,00 €



Menestra de verdures rostides amb pernil ibèric

Menestra de verduras asadas con jamón ibérico

24,00€



Carxofa coulant amb rovell d'ou i tòfona

Alcachofa coulant con yema de huevo y trufa

32,00€



Arròs de mar i muntanya d'espardenyes i peu de porc

Arroz de mar y montaña de espardeñas y pie de cerdo

38,00€



Caneló de pollastre de "Ca la Cajola" amb múrgoles a la crema

Canelón de pollo de "Ca la Cajola" con múrgulas a la crema

38,00€





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€



Bacallà a la catalana amb espinacs, panses i pinyons
Bacalao a la catalana con espinacas, pasas y piñones

38,00€



Tonyina vermella amb tomàquet, ametlla i all negre
Atún rojo con tomate, almendra y ajo negro

40,00€



- De la terra / De la tierra -

Filet de vedella Black Angus amb salsa Cafè París i rosti de patates
Filete de ternera Black Angus con salsa Café París y crujiente de patatas

42,00€



Cua de bou a baixa temperatura amb textures de blat i cacau
Cola de buey a baja temperatura con texturas de trigo y cacao

35,00€



Garrinet sense feina amb col i patata
Cochinillo sin faena con col y patata

35,00€



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

45,00€



Mar i muntanya de pollastre amb gambes
Mar y montaña de pollo con gambas

38,00€





Postres

Micuit de xocolata amb gelat de vainilla

Micuit de chocolate con helado de vainilla

15,00€



Fals ou de xocolata cruixent amb praliné d'avellanes
Falso huevo de chocolate crujiente con praliné de avellanas

15,00€



El nostre Lemon Pie

Nuestro Lemon Pie

15,00€



Copa de mousse de mel i mató amb gerds
Copa de mousse de mel y mató con frambuesas

15,00€



Corte de pinyons entre fulles de cacau i cafè
Corte de piñones entre hojas de cacao y café

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€



Tiramisú amb el seu Irish Coffee

Tiramisú con su Irish Coffee

15,00€



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