



Primers – Primeros

Ostra de Normandia amb caldo dashi i llimona

Ostra de Normandia con caldo dashi y limón

4,00 €

Espatlla de pernil ibèric - Paletilla de jamón ibérico

14,80 €

Croqueta de pollastre amb kimchi

Croqueta de pollo con kimchi

2,50 €

Ajo blanco de nous amb navalles en salaó, verdures encurtides i avellanes

Ajo blanco de nueces con navajas en salazón,
verduras encurtidas y avellanas

12,80 €

Espàrrecs blancs amb crema d'ortigues de mar i botarga

Espárragos blancos con crema de ortiguillas y botarga

14,80 €

Amanida de tomàquet, fonoll, sardina fumada i cruixent de lli i sèsam

Ensalada de tomate, hinojo, sardina ahumada
y crujiente de lino y sésamo

11,80 €

Escalivada Capet amb cecina

Escalivada Capet con cecina

10,90 €

Carxofa amb mongeta tendra de Navarra, anxoves i vinagreta de tomàquet, julivert i piparres

Alcachofa con pochas tiernas de Navarra,
anchoas y vinagreta de tomate, perejil y piparras

13,90 €

Sorell en escabetx d'ají groc, mini panotxes, ceba tendra i ous de truita

Jurel en escabeche de ají amarillo,
mini mazorcas, cebolla tierna y huevas de trucha

15,20 €

Rotllet de col farcit de careta de porc cruixent, maionesa de chipotle i coriandre

Rollito de col relleno de careta de cerdo crujiente,
mayonesa de chipotle y cilantro

12,95 €





Peixos — Pescados

Pappardelle a la marinera amb rap, musclos i anet
Pappardelle a la marinera con rape, mejillones y eneldo
18,50 €

**Rajada a la mantega negra,
tàperes, emulsió d'all escalivat i all negre**
Raya a la mantequilla negra,
alcaparras, emulsión de ajo asado y ajo negro
18,00 €

**Bacallà confitat sobre una crema de mongeta blanca,
ceba caramelitzada,
piparres i oli de coriandre**
Bacalao confitado sobre una crema de judía blanca,
cebolla caramelizada,
piparras y aceite de cilantro
19,00 €

**Rap a la brasa
amb pak choi a la Donostiarra**
Rape a la brasa
con pak choi a la Donostiarra
22,00 €

Arrossos — Arroces

Arròs de calçot i botifarra de perol
Arroz de calçot y botifarra de perol
18,80 €

Paella de sípia i mongeta perona
Paella de sepia y judía perona
24,00 €





Carns — Carnes

**Costella de vedella a baixa temperatura,
puré de pastanaga i créixens d'aigua**

Costilla de ternera a baja temperatura,
puré de zanahoria y berros de agua
18,50 €

**Espatlla de xai desossada,
la seva salsa, bulgur i iogurt**

Paletilla de cordero deshuesada,
con su salsa, bulgur y yogur
19,50 €

**Lletons de vedella a la brasa,
endivia lila agredolça, cogombre i mostassa d'herbes**

Mollejas de ternera a la brasa,
endivia lila agridulce, pepino y mostaza de hierbas
16,50 €

**Picanya de vaca gallega de 30 dies
de curació amb porro a la mostassa**

Picaña de vaca gallega de 30 días
de curación con puerro a la mostaza
18,80 €

**Colomí a la brasa
amb el seu paté i salsifi**

Pichón a la brasa
con su paté y salsifi
25,00 €

**Llebre en dues coccions
amb la seva salsa a la xocolata**

Liebre en dos cocciones
con su salsa al chocolate
23,00 €





Postres

Lemon pie

6,50 €

Pinya amb escuma de coco i granissat de menta

Piña con espuma de coco
y granizado de menta

6,50 €

Mousse de xocolata

Mousse de chocolate

6,95 €

Crema de maracujà amb gelat de iogurt i crumble d'avellana

Crema de maracuyà con helado de yogur
y crumble de avellana

6,50 €

Assortiment de formatges

Surtido de quesos

13,50 €

