



Primers – Primeros

Espatlla de pernil ibèric - Paletilla de jamón ibérico
15,80 €

Pa amb tomàquet - Pan con tomate
4,50 €

Croqueta de pollastre amb kimchi - Croqueta de pollo con kimchi
2,50 €

“Salpicón” de marisc amb ostra, navalles en salaó i musclo
Salpicón de marisco con ostra, navajas en salazón y mejillones
13,80 €

Amanida tèbia d'espínacs, panses, pinyons, ricotta casolana i cruixent de lli i sèsam
Ensalada tibia de espinacas, pasas, piñones, ricotta casera y crujiente de lino y sésamo
12,80 €

Espàrrecs blancs al pil pil amb piparres
Espárragos blancos al pil pil con piparras
14,80 €

Carxofes en dues textures, salsa bearnesa, sardina fumada, llavors i fulles de mostassa
Aloachofas en dos texturas, salsa bearnesa, sardina ahumada, semillas y hojas de mostaza
14,20 €

Bonítol a la flama, nap daikon, raifort i escabetx d'ají groc
Bonito a la llama, nabo daikon, raifort y escabeche de ají amarillo
14,60 €

Ou de corral a baixa temperatura, consomé de ceba, bleda i formatge gruyère
Huevo de corral a baja temperatura, consomé de cebolla, acelga y queso gruyère
13,80 €

Terrina de conill salvatge amb fruits vermells
Terrina de conejo salvaje con frutos rojos
16,20 €

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
14,95 €





Peixos — Pescados

**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, mongeta blanca de Navarra,
xerri deshidratat, oliva kalamata i orenga fresc**

Bacalao confitado, pochas tiernas de Navarra,
cherry deshidratado, oliva kalamata y orégano fresco
19,90 €

**Peix de llotja a la planxa
amb verdures saltejades i maionesa de safrà**

Pescado de lonja a la plancha
con verduras salteadas y mayonesa de azafrán
22,00 €

Arrossos — Arroces

Arròs de calçot i botifarra de perol

Arroz de calçot y botifarra de perol
19,90 €

Paella de sípia i mongeta perona

Paella de sepia y judía perona

24,00 €





Carns — Carnes

**Tortellini farcit de faisà,
salsa al vi ranci i parmesà**

Tortellini relleno de faisán,
salsa al vino rancio y parmesano
18,80 €

**Espatlla de xai desossada, amb la seva salsa,
clorofil·la i pera escalivada**

Paletilla de cordero deshuesada, con su salsa,
clorofila y pera asada
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
17,50 €

Colomí a la brasa amb el seu paté i salsifí

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

**Galta de senglar estofada,
milfulls de celeri i fonoll encurtit**

Carrillera de jabalí estofada,
milhojas de céleri e hinojo encurtido
22,00 €

Llebre en dues coccions amb salsa de xocolata

Liebre en dos cocciones con salsa de chocolate
22,00 €

**Entrecot de 40 dies de curació
amb parmentier i salsa de vedella**

Entrecot de 40 días de curación
con parmentier y salsa de ternera
9,90 €/100gr





Postres

Lemon pie

6,50 €

Tatin, crema i gelat de vainilla

Tatin, crema y helado de vainilla

7,00 €

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

Crema de maracujà con helado de yogur y crumble de avellana

6,50 €

Capet's tiramisú

7,00 €

Textures de xocolata, avellana, gíngebre i gelat

Texturas de chocolate, avellana, jengibre y helado

7,50 €

Assortiment de formatges - Surtido de quesos

13,50 €

Vins dolços—Vinos dulces/generosos

Vi de Boira Petit Caligo '15

Sauvignon blanc, chardonnay · Penedès · Copa 5,10 €

Dolç d'Orto Blanc'16

Garnatxa blanca, macabeu, picapoll · Montsant · Copa 5,90 €

MR Telmo Rodríguez '15

Moscatel de Alejandría · Málaga · Copa 5,10 €

Coteaux du Layon '14 Domaine Delesvaux

Chenin · Loire · Copa 4,95 €

Dolç d'Edetària '12

Garnacha, syrah · Terra Alta · Copa 4,95 €

Pedro Ximénez Maestro Sierra 5 años

Pedro Ximénez · Jerez · Copa 4,80 €

Oloroso Maestro Sierra 12 años

Palomino · Jerez · Copa 4,80 €

