



Primers

Primeros

Starters

Espatlla de pernil ibèric

Paletilla de jamón ibérico
Iberian ham

15,80 €

Pa amb tomàquet

Pan con tomate
Catalan tomato bread

4,50 €

Croqueta de pollastre amb kimchi

Croqueta de pollo con kimchi
Chicken croquette with kimchi

2,50 €

Ajoblanco amb figues fermentades i anxova

Ajoblanco con higos fermentados y anchoa
*Ajoblanco with fermentated figs and anchovy
(chillied almond soup)*

11,50 €

Fruits del mar amb escabetx de pollastre de corral i verdures encurtides

Frutos del mar con escabeche de pollo de corral
y verduras encurtidas
*Seafood with pickled free range chicken sauce
and marinated vegetables*

14,20 €

Amanida de tomàquet, sardina fumada i api

Ensalada de tomate, sardina ahumada y apio
Tomato salad, smoked sardin and celery

12,80 €

Bonítol a la flama, fonoll, cogombre,

ceba tendra i escabetx d'ají groc

Bonito a la llama, hinojo, pepino,
cebolla tierna y escabeche de ají amarillo
*Flamed longfinned tuna, fennel, cucumber,
spring onion and pickled yellow ají sauce*

14,60 €

Escuma de ricotta casolana,

escalivada i fruits secs

Espuma de ricotta casera,
escalivada y frutos secos
*Homemade ricotta foam,
roasted red pepper, eggplant and onion and nuts*

12,00 €

Ceba farcida de brandada

de bacallà i xips d'all

Cebolla rellena de brandada
de bacalao y chips de ajo
*Onion stuffed with cod brandade
and crispy garlic chips*

14,90 €

Terrina de conill salvatge amb fruits vermells

Terrina de conejo salvaje con frutos rojos
Wild rabbit terrine with mix berries

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
*Cabbage roll filled with crispy pork, chipotle
mayonnaise and coriander*

14,95 €

Peixos

Pescados

Fish

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
*Skate fish with black butter, capers
and roasted garlic and black garlic emulsion*

18,00 €

Bacallà confitat, mongeta blanca de Navarra,

xerri fermentat, oliva kalamata i orenga fresc

Bacalao confitado, pochas tiernas de Navarra,
cherry fermentado, oliva kalamata y orégano fresco
*Confited cod served with white beans from
Navarra, fermentated cherry tomato,
kalamata olives and fresh oregano*

19,90 €

Arrossos

Arroces

Rice

Arròs de botifarra de perol i rossinyols

Arroz de butifarra de perol y rebozuelos
*Rice with catalan white sausage
and chanterelle mushrooms*

19,90 €

Paella de sípia i mongeta perona

Paella de sepia y judía perona
Paella with cuttlefish and green beans

24,00 €

Carns

Carnes

Meats

Tortellini farcit de faisà,

salsa al vi ranci i parmesà

Tortellini relleno de faisán,
salsa al vino rancio y parmesano
*Homemade tortellini filled with pheasant, served
with "rancio" wine sauce and parmesano cheese*

19,80 €

Espatlla de xai desossada, amb la seva salsa,

clorofil·la i pera escalivada

Paletilla de cordero deshuesada, con su salsa,
clorofila y pera asada
*Boneless lamb shoulder in its
own sauce, chlorophyll and roasted pear*

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
*Grilled beef sweetbread with bittersweet
purple endives, cucumber and herbs mustard*

17,50 €

Colomí a la brasa amb el seu paté i salsifí

Pichón a la brasa con su paté y salsifí
Wood fired grilled pigeon with his paté and salsify

25,00 €

Galta de senglar estofada, milfulls de celeri

i trompetes de la mort cruixents

Carrillera de jabalí estofada, milhojas de céleri y
trompetas de la muerte crujientes
*Stewed wild boar cheek, celery millefeuilles
and crispy black trumpet mushrooms*

22,00 €

Llebre en dues coccions amb salsa de xocolata

Liebre en dos cocciones con salsa de chocolate
*Hare in two different cooking ways
with chocolate sauce*

19,00 €

Entrecot de 40 dies de curació

amb parmentier i salsa de vedella

Entrecot de 40 días de curación
con parmentier y salsa de ternera
*40 days dry aged rib eye
with parmentier and beef gravy*

9,90 €/100gr

Postres

Desserts

Lemon pie Capet

6,50 €

Albergínia laquejada en toffee, gelat de iogurt

i crumbe de sèsam negre

Berenjena laqueada en toffee, helado de yogur
y crumbe de sésamo negro
*Lacquered eggplant with toffee,
yoghurt ice cream and black sesame crumble*

7,50 €

Mousse de mascarpone, sorbet de gerds,

remolatxa en almívar i llima

Mousse de mascarpone, sorbete de frambuesa,
remolacha en almívar y lima
*Mascarpone mousse, raspberries sorbet,
beetroot in syrup and lime*

7,00 €

Textures de xocolata, avellana, gíngebre i gelat

Texturas de chocolate, avellana, jengibre y helado
*Chocolate textures, hazelnuts,
ginger and ice cream*

7,50 €

Assortiment de formatges

Surtido de quesos
Cheese assortment

13,50 €

