



## 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 i anxova**

Ajoblanco con higos y anchoa

*Ajoblanco with figs and anchovy*

*(chilled almond soup)*

9,50 €

### **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*

12,00 €

### **Amanida de tomàquet, sardina fumada i api**

Ensalada de tomate, sardina ahumada y apio

*Tomato salad, smoked sardin and celery*

12,80 €

### **Aguachile de bonítol, alvocat, ous de truita i coriandre**

Aguachile de bonito,

aguacate, huevas de trucha y cilantro

*Longfinned tuna aguachile,*

*avocado, trout roe and coriander*

13,20 €

### **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*

13,95 €

## 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 deshidratat, oliva kalamata i orenga fresc**

Bacalao confitado, pochas tiernas de Navarra,

cherry deshidratado, oliva kalamata y orégano fresco

*Confited cod served with white beans from*

*Navarra, dry 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*

22,00 €

## 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*

18,80 €

### **Presca ibèrica de porc, bledes saltejades i cireres fermentades**

Presca ibérica de cerdo,

acelgas salteadas y cerezas fermentadas

*Iberian pork prey,*

*sauteed chards and fermentated cherries*

18,00 €

### **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*

18,50 €

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

Mollejas de ternera a la brasa,

endivia lila agredulce, 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 €

### **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 entrecote*

*with parmentier and beef gravy*

9,90 €/100gr

## Postres

### Desserts

#### **Lemon pie Capet**

6,50 €

### **Albergínia laquejada en toffee, gelat de iogurt i crumble de sèsam negre**

Berenjena laqueada en toffee, helado de yogur

y crumble de sésamo negro

*Lacquered eggplant with toffee, yoghurt ice*

*cream and black sesame crumble*

6,50 €

### **Mousse de mascarpone, fruits vermells i sorbet de gerds i remolatxa**

Mousse de mascarpone, frutos rojos y

sorbete de frambuesa y remolacha

*Mascarpone mousse, berries,*

*raspberries and beetroot sorbet*

6,50 €

### **Textures de xocolata, avellana, gíngebre i gelat**

Texturas de chocolate, avellana, jengibre y helado

*Chocolate textures, hazelnuts, ginger and ice cream*

6,50 €

### **Assortiment de formatges**

Surtido de quesos

*Cheese assortment*

13,50 €

