



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 €

Ajoblanc amb figues fermentades i anxova

Ajoblanc con higos fermentados y anchoa

Ajoblanc 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 i escabetx d'ají groc

Bonito a la llama,

hinojo, pepino y escabeche de ají amarillo

Flamed longfinned tuna,

fennel, cucumber 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 emul-

sion

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

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 €

Presca ibèrica de porc, bledes saltejades i cireres fermentades

Presca ibèrica 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

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 celerí i bolets

Carrillera de jabalí estofada,

milhojas de céleri y setas

Stewed wild boar cheek,

celery millefeuilles and mushrooms

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

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 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

7,50 €

Mousse de mascarpone, sorbet de gerd, remolatxa en almívar i llima

Mousse de mascarpone, sorbete de frambuesa,

remolacha en almívar y lima

Mascarpone mousse, raspberry 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 €

