



## Primers

### Primeros - Starters

#### **Croqueta de pollastre amb kimchi**

Croqueta de pollo con kimchi  
*Chicken croquette with kimchi*

2,50 €

#### **Pa amb tomàquet**

Pan con tomate  
*Catalan tomato bread*

4,50 €

#### **Aigua de cogombre amb tomàquet xerri,**

**ricotta casolana i anxova**

Agua de pepino con tomate cherry,  
ricotta casera y anchoa

*Cucumber water with cherry tomato,*

*homemade ricotta and anchovy*

12,80 €

#### **Cabdell a la brasa amb escabetx de pollastre**

**de corral i parmesà**

Cogollo a la brasa con escabeche de pollo  
de corral y parmesano

*Grilled lettuce heart with pickled free range*

*chicken sauce and parmesano*

11,60 €

#### **Carpaccio de peix blanc amb pico de gallo,**

**puré de julivert i salicornia**

Carpaccio de pescado blanco con pico de gallo,  
puré de perejil y salicornia

*White fish carpaccio, pico de gallo,*

*persil puree and samphire*

16,20 €

#### **Espàrrec blanc amb crema d'ortigues de mar,**

**ceba lila encurtida i ous de peix**

Espàrrec blanco con crema de ortiguillas,  
cebolla lila encurtida y huevas

*White asparagus with sea anemone*

*cream, pickled red onion and fish roe*

15,20 €

#### **Bonítol marinat amb salsa meunière,**

**raifort i coriandre**

Bonito marinado con salsa meunière,  
raifort y cilantro

*Marinated longfin tuna with meunière sauce,*

*horseradish and coriander*

14,50 €

#### **El nostre mar i muntanya de papada i musclo**

Nuestro mar y montaña de papada y mejillón

*Our sea and mountain with*

*pork jowl and mussels*

11,00 €

#### **Carxofes amb salsa bearnesa,**

**sardina fumada, grans i fulles de mostassa**

Alcachofas con salsa bearnesa,  
sardina ahumada, granos y hojas de mostaza

*Artichokes with bearnaise sauce,*

*smoked sardine, mustard seeds and leaves*

15,20 €

#### **Rotllet de col farcit de careta de porc cruixent**

**i maionesa de chipotle i coriandre**

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

*Cabbage roll filled with crispy pork*

*and chipotle mayonnaise*

14,95 €

## Peixos

### Pescados - Fish

#### **Cueta de rap marinada en miso i brassejada,**

**amb pebrot verd agredolç,**

**pastanaga torrada i ceba tendra**

Colita de rape marinada en miso y soasada,  
con pimiento verde agri dulce,  
zanahoria tostada y cebolleta

*Monkfish tail marinated in miso and roasted,*

*with bittersweet green pepper,*

*toasted carrot and spring onion*

18,20 €

#### **Rajada a la mantega negra,**

**tàperes, emulsió d'all escalivat i all negre**

Raya a la mantequilla negra,  
alcaparras, emulsió de ajo asado y ajo negro

*Stingray fish with black butter,*

*capers and roasted garlic and black garlic emul-*

*sion*

18,00 €

#### **Bacallà amb el seu pil pil, bleda saltejada,**

**all tendre i tomàquet xerri semisec**

Bacalao con su pil pil, acelga salteada,  
ajo tierno y tomate cherry semiseco

*Cod served with its pil pil sauce,*

*sauteed chard, spring garlic shoots*

*and semi-dried cherry tomato*

19,90 €

#### **Llobarro salvatge amb bimi i rave fermentat**

Lubina salvaje con bimi y rábano fermentado

*Wild sea bass with broccolini and*

*fermented radish*

22,00 €

## Arrossos

### Arroces - Rice

#### **Arros d'ànec canetó i mongeta perona**

Arroz de pato canetón y judía perona

*Rice with caneton duck and green beans*

22,80 €

#### **Paella de peix (consultar)**

Paella de pescado (consultar)

*Fish paella (ask us)*

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*

18,80 €

#### **Peus de porc desossats amb espinac saltejat,**

**vinagreta de fruits secs i salsa al curri**

Pies de cerdo deshuesados con espinaca salt-

eadada,

vinagreta de frutos secos y salsa al curry

*Boneless pig's trotters with sauteed*

*spinach, nuts vinagrette and curried sauce*

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,**

**escalunya, porro i mostassa d'herbes**

Mollejas de ternera a la brasa,  
chalota, puerro y mostaza de hierbas

*Grilled beef sweetbread with shallot,*

*leek and herbs mustard*

17,50 €

#### **Colomí a la brasa amb remolatxa**

Pichón a la brasa con remolacha

*Grilled pigeon with beetroot*

27,00 €

#### **Cua de bou farcida de moll de l'os embolicada**

**en crépinette amb puré de nyàmera**

Rabo de buey relleno de tuétano envuelto  
en crépinette con puré de tupinambo

*Oxtail stuffed with marrow, wrapped in*

*crepinette with jerusalem artichoke puree*

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 entrecote*

*with parmentier and beef gravy*

9,90 €/100gr

## Postres - Desserts

#### **Lemon pie Capet**

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 €

#### **Plàtan, escuma de farigola**

**i crumble de sèsam negre**

Plátano, espuma de tomillo  
y crumble de sésamo negro

*Banana, thyme foam*

*and black sesame crumble*

6,70 €

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

Texturas de chocolate, avellana y helado

*Chocolate textures, hazelnut and ice cream*

7,20 €

#### **Assortiment de formatges**

Surtido de quesos

*Cheese assortment*

13,50 €

