

ENTRANTS ENTRANTES

*Amanida de Burrata amb tomàquet, pesto i alfàbrega 18,20€

Ensalada de Burrata con tomate, pesto y albahaca

Burrata salad with tomato, pesto and basil

*Escalivada amb formatge de cabra caramel·litzat 16,70€

Escalivada con queso de cabra caramelizado

Roasted vegetables with caramelized goat cheese

*Cargols a la llauna 18.90€

Caracoles a la llauna

Canned snails

*Verdures a la brasa amb salsa romesco 20,10€

Verduras a la brasa con salsa romesco

Roasted vegetables with romesco sauce

*Pop a la brasa amb puré d'albergínia fumada 26,90€

Pulpo a la brasa con puré de berenjena ahumada

Grilled octopus with smoked aubergine puree

Bunyols de bacallà 15.90€

Buñuelos de bacalao

Cod fritters

*Assortiment d'embotits ibèrics 23,20€

Surtido de embutidos ibéricos

Assortment of Iberian sausages

*Assortiment de formatges 21,80€

Surtido de quesos

Cheeses assortment

*Pernil Ibèric de gla Juan Manuel D.O. Guijuelo 29,60€

Jamón Ibérico de bellota Juan Manuel D.O. Guijuelo

Iberian ham D.O. Guijuelo

Navalles a la planxa 27,00€

Navajas a la plancha

Grilled navajas (razor-shell)

Croquetes d'ànec amb foie 18,60€

Croquetas de pato con foie

Duck with foie croquettes

Sopa de galets amb pilota 16.90€

Sopa de galets con pelota

Galets soup with meat ball

Gambes vermelles a la planxa amb all i julivert 29,50€

Gambas rojas a la plancha con ajo y perejil

Grilled red prawns with garlic and parsley

Caneló de galta de vedella amb parmesà 19,20€

Canalón de carrillada de ternera con parmesano

Veal cheek cannelloni with Parmesan

PEIXOS PESCADOS

*Salmó a la sidra amb poma caramel·litzada 26,20€

Salmón a la sidra con manzana caramelizada

Salmon in cider with caramelized apple

Suquet de rap 29,80€

Suquet de rape

Monkfish stew

*Bacallà a la mel amb confitura de ceba, panses i pinyons 25,80€

Bacalao a la miel con confitura de cebolla, pasas y piñones

Cod with honey with confit onion, raisins and pine nuts

*Vieires al grill amb all negre 25,90€

Vieiras al grill con ajo negro

Grilled scallops with black garlic

CARNS CARNES

*Espotlla de xai a baixa temperatura 26,90€

Espalda de cordero a baja temperatura

Lamb shoulder at low temperature

*Melós de vedella amb cremós de patata trufada 27,80€

Meloso de ternera con cremoso de patata trufada

Creamy veal with truffled potatoe

*Confit d'ànec amb poma brasejada i reducció d'oporto 26,50€

Confit de pato con patata braseada y reducción de oporto

Duck confit with braised potato and oporto reduction

*Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà 21,95€

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano

Beef carpaccio with parmesan shavings

Fricandó de vedella 25,80€

Fricando de ternera

Fricando veal

Garri al forn 24,80€

Cochinillo al horno

Roast suckling pig

Costelles de cabrit a la brasa 25,75€

Costillas de cabrito a la brasa

Grilled kid ribs

POSTRES POSTRES

Tarta tatin amb gelat de vainilla 9,40€

Tarta tatin con helado de vainilla

Apple tatin with vanilla ice cream

*Sorbet cremós de llimona amb cava 9,60€

Sorbetes cremosos de limón con cava

Creamy lemon sorbet with cava

*Daus de pinya amb escuma de coco 9,10€

Dados de piña con espuma de coco

Pineapple cubes with coconut foam

Tronquet de nata i xocolata 8,50€

Tronquito de nata y chocolate

Cream and chocolate trunk

Caneló de iogurt, cirera i pistatxo 8,80€

Canalón de yogur, cereza y pistacho

Yogurt, cherry and pistachio cannelloni

Cúpula de torró 9,85€

Cúpula de turrón

Nougat dome

Coulant de formatge Idiazabal amb gelat de maduixes 9,40€

Coulant de queso Idiazabal con helado de fresas

Idiazabal cheese coulant with strawberry ice cream

Cúpula de Baileys 9,90€

Cúpula de Baileys

Baileys dome

Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten però hi ha plats que es podem realitzar amb les mínimes traces possibles. Consulti-ho al fer la seva comanda. Tots els productes crus o semicrus es serveixen complint el RD 1420/2006

Nuestras instalaciones no están libres de gluten pero existen platos que se pueden realizar con las mínimas trazas posibles. Consúltelo al hacer su pedido. Todos los productos crudos o semicrudos se sirven cumpliendo el RD 1420/2006

Our facilities are not gluten free, but the dishes can be made with the minimum possible traces. Consult us when placing your order. We have the allergen cards of all the dishes for your reference. All raw or semi-cooked products are served in compliance with RD 1420/2006

*SENSE GLUTEN
SIN GLUTEN
WITHOUT GLUTEN

10% IVA INCLÒS / **INCLUIDO** / INCLUDED