

PER PICAR

* Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva	22,70 €
* Pernil ibèric de gla "Juan Manuel" tallat a mà	29,50 €
■ Daus de bacallà dessalats en tempura amb salsa romesco	22,00 €
▲ Croquetes de pernil ibèric de gla "Juan Manuel"	18,00 €
* Cloïsses de Carril XL a la planxa amb llimona i oli d'oliva verge	29,80 €
* Musclos de roca a la marinera o a la planxa	16,90 €
* Tallarines saltades amb vi blanc	22,40 €
Xips de carxofes amb mostassa al champagne	18,00 €
Peix fregit mixt	17,80 €

ENTRANTS FREDS

* Amanida a l'estil asiàtic de quinoa i llagostins	23,00 €
* Amanida de fulles variades, tomàquet i olives de Kalamata	14,00 €
▲ Amanida Cèsar amb pollastre a baixa temperatura i la nostra salsa especial	18,50 €
■ Burrata, tartar de tomàquet, ruca, oliva Kalamata i pesto	19,50 €
Amanida de tomàquet de temporada, ventresca i ceba tendra	19,80 €
■ Terrina de fetge d'ànec amb torradetes de fruits secs i gelatina de vi dolç	26,00 €
* Tàrtar de tonyina amanit amb salsa d'ostres i soja, emulsió d'alvocat i "pico de gallo"	27,80 €
* ■ Carpaccio de vedella ecològica amb parmesà, tomàquet semisec i ruca	24,60 €
Carpaccio de gambes amb "pico de gallo" i caviar d'oli d'oliva verge extra	32,00 €

ENTRANTS CALENTS

Sopa de galets amb pilota	16,70 €
▲ Rigatoni amb tomàquet sofregit, ricotta i alfàbrega fresca	14,90 €
▲ Raviolis de pasta fresca, foie i crema de formatge parmesà	19,70 €
* ▲ Pop de roca a la graella amb patates confitades, allioli de pebre vermell i sal gruixuda	27,50 €
▲ Canelons de tres carns rostides amb beixamel i gratinats amb parmesà	16,50 €
* Variat de verdures al vapor amb maionesa d'algues	16,50 €

ARRÒS

* Paella de peix i marisc	32,60 €
* Paella de verdures de temporada	19,45 €
* Arròs caldós de llamàntol	36,40 €
Rossejat de fideus amb sípia i gambes	24,50 €
▲ Risotto de ceps amb parmesà	23,00 €
Fideus a la cassola amb salsitxa del pagès i costella ibèrica	19,80 €

SUGGERIMENTS DEL XEF

<i>Carxofa original del Prat saltada amb pernil ibèric</i>	21,50 €
▲ <i>Ou poché amb cremós de patata i caviar de Beluga</i>	35,00 €
▲ <i>Caneló de rap i gambes amb crema de crustacis</i>	31,60 €
▲ <i>Caneló de vedella i foie amb crema de formatge</i>	31,60 €
* <i>Entrecot de vedella de Nebraska amb la seva guarnició</i>	48,00€
▲ <i>Gambes de Palamós amb escates de sal a la planxa</i>	68,00€
* <i>Filet de vedella ecològica de la Vall Fosca amb pebrots de Padrón</i>	36,50 €
* <i>Rapet de Roses al forn amb patates i refregit d'all i bitxo</i>	35,80 €
<i>Cua de bou "24 hores" a baixa temperatura</i>	26,60 €
BACALLÀ	
▲ ■ <i>Bacallà al pil pil amb les seves cloïsses</i>	34,00 €
* <i>Bacallà amb espàrrecs de marge, alls tendres i bolets</i>	32,00 €
PEIX	
* <i>Turbot amb ceba tendra, alls, bitxo i tomàquet</i>	33,90 €
* <i>Llobarro (al forn, a la sal, a la donostiarra) amb verdures saltades (min. 2 persones, preu per persona)</i>	34,00 €
* <i>Llenguado a la planxa amb verdures saltades</i>	35,00 €
* <i>Orada (al forn, a la sal, a la donostiarra) amb verdures saltades (min. 2 persones, preu per persona)</i>	34,00 €
CARNS	
* <i>Espatlla de xai cuinada a 63º durant 20 hores amb patates, ceba i tomàquet</i>	33,50 €
* ▲ <i>Filet premium de vaca madurada 30 dies a la brasa amb patata gratinada i crema d'estragó</i>	35,20 €
* <i>Filet premium de vaca madurada 30 dies a la pedra amb pebrots de Padrón</i>	35,20 €
* ▲ <i>Melós de vedella cuinada a baixa temperatura amb cremós de patata i xips de verdures</i>	29,80 €
* <i>Hamburguesa de vedella ecològica de la Vall Fosca amb patates fregides, al nostre estil</i>	22,50 €
* <i>Steak tàrtar amb els seus condiments i torradetes</i>	36,20 €
* <i>"Chuletón" (800 gr.) a la pedra amb patates fregides i pebrots de Padrón</i>	69,00 €
<i>Costella de cabrit de l'Aragó a la milanesa amb patates fregides</i>	36,00 €
Servei de pa (per persona)	2,80 €
Coca de vidre torrada amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra	4,10 €

* Sense gluten

▲ Amb lactosa

■ Amb fruits secs

