

ENTRANTS FREDS

Pernil 100% ibèric D.O. Guijuelo i pa amb tomàquet	34 €
Terrina de foie gras amb tòfona, gelatina de Pedro Ximénez i Porto	28 €
Assortiment de tomàquets de temporada, escuma de parmesà i alfàbrega	22 €
Amanida de recuit ecològic de Casa Raubert amb figues confitades	24 €
Amanida de llamàntol amb verdures i crema balsàmica	30 €
Carpaccio de bou amb parmesà i rúcula	24 €
Carpaccio de llobarro salvatge amb ceps confitats, la seva crema i llima	32 €
Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat i xampinyons, gelat de mostassa	26 €

ENTRANTS CALENTS

Crema d'all blanc suau amb ametlla, tàrtar de tomàquet i escamarlà	22 €
Espàrrecs saltejats amb el seu puré i caviar	28 €
Ou ecològic escaldat amb puré de patata, crema de ceps, Rubia Gallega i tòfona d'estiu	28 €
Caneló d'ànec confitat amb foie gras i tòfona d'estiu	24 €
Maccheroni farcits de carxofes, foie i tòfona d'estiu	28 €

PEIXOS

- Llom de tonyina escaldat amb salsa Bloody Mary i maionesa d'alfàbrega 30 €
- Medallons de rap amb maionesa d'alfàbrega, salsa d'escamarlà i mini verdures 30 €
- Llamàntol a la planxa amb allioli de rom i panses, vinagreta de pebrot 30 €

ARROSSOS

- Risotto de bolets amb cruixent de parmesà i pernil ibèric (20 minuts) 26 €
- Arròs de llamàntol i gamba (20 minuts) 35 €

CARNS

- Llom de bou amb tòfona d'estiu i ceps confitats 30 €
- Cua de bou desossada amb crema de blat de moro i mini verdures 28 €
- Colomí rostit amb el seu suc, purés d'espàrrec blanc i de remolatxa fumada 30 €
- Xai cuit a baixa temperatura amb puré de patata i ceps 32 €
- Magret d'ànec marinat amb salsa taronja i mini verdures 30 €
- Llebre a la Royale amb foie gras, tòfona d'estiu i cremós de patata 30 €

CARNS A LA BRASA

- Filet de bou 34 €
- Entrecot Angus de Nebraska 45 €
- Costelles de xai 30 €

1 guarnició a escollir: *patates fregides, verdures saltejades, gratén de patata o amanida*

POSTRES

Assortiment de formatges artesanals	16 €
La nostra versió de Tiramisú	12 €
Tradicional crema catalana	10 €
Caneló de mango farcit de fruita de la passió i el seu gelat	12 €
Fals Ferrero Rocher de xocolata blanca farcit de mango i cítrics	14 €
Suflé de pistatxo, caneló de vainilla i gelat de coco (15mn)	14 €
Coulant de xocolata negra, crema de xocolata blanca i gelat de vainilla (15mn)	14 €
Dúo de xocolata negra i mango amb curri, gelat de coco	12 €
Toffee de cacau amb gelat de cafè	12 €
Mitja lluna de caramel amb la seva escuma, pera confitada i gelat de torró	14 €
Tatin de poma amb gelat de vainilla	12 €
Pastís de llimona desestructurat	14 €
Sorbet de Gin-tònic amb fruits del bosc i sopa de menta	10 €
Assortiment de fruites naturals	12 €

Tota la informació recollida en aquesta carta sobre la presència d'al·lèrgens en els nostres plats, ha estat subministrada pels nostres proveïdors.

Tot i això, no ens fem responsables de les possibles contaminacions creuades que puguin haver-hi durant el procés de manipulació en el nostre establiment.

Si pateix algun tipus d'al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqui-ho al nostre personal Gràcies.