

PER PICAR

Pernil 100% ibèric D.O. Guijuelo i pa amb tomàquet	34 €
Cecina de Black Angus i pa amb tomàquet	30 €
Anxoves del Cantàbric (6 u.) i pa amb tomàquet	18 €
Croquetes casolanes de pollastre (6 u.)	12 €
Terrina de foie gras amb tòfona, gelatina de Pedro Ximénez i Porto	28 €
Amanida Russa de gambes	28 €

DE CULLERA

Gaspaxo de síndria i maduixa amb gelat de cogombre	18 €
Vichyssoise de porro i espàrrecs blancs amb gelat de porro	20€

ENTRANTS FREDS

Amanida de carpaccio d'ànec amb fruites i verdures	28 €
Amanida de Mar i Muntanya amb verdures, bolets, pernil ibèric i llagostins	26 €
Tomàquets de temporada amb ventresca, ceba tendra i maionesa d'alfàbrega	28 €
Amanida de formatge de cabra amb tomàquet i alvocat, suc d'alfàbrega i menta	20 €
Tàrtar d'escamarlà i alvocat amb cítrics, gelat d'alfàbrega i llima	32 €

ENTRANTS CALENTS

Calamarcets saltejats amb crema de botifarra negra i puré de pèsols	28 €
Albergínia rostida amb sobrassada	28 €
Gratinat de Camembert i patata amb tòfona d'estiu	26 €
Ous estrellats ecològics d'Andorra 1900 amb patata, bolets, pernil ibèric i tòfona	30 €

PASTES

Caneló gegant de carn amb tòfona (vedella, pollastre i porc)	26 €
Pappardelle (tallarines amples) amb crema de tòfona, parmesà i tòfona	28 €
Tallarines frescs amb llagostins, ceps i espàrrecs verds	28 €
Macarrons amb salsa bolonyesa gratinats	18 €

ARROSSOS

Arròs de Muntanya (mín. 2 pers. 20min)	24 €/P
Arròs melós de llamàntol i peix (mín. 2 pers. 20 min)	30 €/P

FONDUES

Fondue de carn de filet de bou, salses variades i patates fregides (mín. 2 pers.)	32 €/P
Fondue de formatge amb embotits ibèrics i amanida verda (mín. 2 pers.)	28 €/P
75% Emmental, 10% Comté, 10% Tomme de Franche-Comté, 5% Beaufort	

PEIXOS

Tataki de tonyina amb maionesa de ventresca i crema de pebrot del piquillo ...	30 €
Llom de bacallà a la planxa, gratinat amb allioli suau i patata panadera	30 €
Lomo de bacalao a la plancha, gratinado con alioli suave y patata panadera	

CARNS

Ànec Pequín en el seu suc amb puré d'api-rave i mini verdures (2 persones)	60 €
Espatlla de cabrit desossada a baixa temperatura i patata panadera	32 €
Tàrtar de bou amb maionesa de mostassa, rúcula i parmesà	24 €
Llom de Wagyu filetat amb el seu suc i puré d'api-rave	38 €
Hamburguesa de Wagyu sobre gratén de patata amb escalopa de foie gras	36 €
Llom alt de Nebraska a la brasa amb el seu suc, mini patates rostides i ceps	34 €
Filet de cérvol a la brasa amb salsa de tòfona d'estiu, crema de cacao i pera	30 €
Llebre Royal amb foie gras, tòfona d'estiu i cremós de patata	30 €

CARNS A LA BRASA

Filet de bou	34 €
Entrecot Angus de Nebraska	45 €
Mitjana de vedella Angus "Tomahawk" (1,2 kg)	85 €
Costelles de xai	30 €

1 guarnició a escollir (carn brasa): *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 (15min)	14 €
Coulant de xocolata negra, crema de xocolata blanca i gelat de vainilla (15min)	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 al nostre establiment.

Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqui-ho al nostre personal. Gràcies.