

ENTRANTS

CAVIAR (Tanit Oscietra)
llauna de 50 gr. 122.00€

SALMÓ SALVATGE
semi curat i fumat al moment, cítrics i salsa ponzu de yuzu 22.75€

PERNIL IBÈRIC D.O. "DEHESA DE EXTREMADURA"
tallat a ganivet, coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge 28.75€

CEPS, GAMBES I TÒFONA NEGRE
el cep en carpaccio, la gamba marinada, tòfona i vinagreta de pinyons 31.75€

TARTAR DE TONYINA VERMELLA
caviar d'oli d'oliva i gelat d'alvocat i wasabi 24.50€

FOIE GRAS D'ÀNEC "micuit"
textures de blat de moro i tocs anissats 25.75€

PÈSOLS D.O. LLAVANERAS (Productor: Horta Pera)
brou de pernil ibèric i fetge fresc d'ànec 34.75€

MÚRGOLES
a la crema 24.75€

CANELÓ DE PULARDA
crema de ceps, crumble de parmesà i tòfona negra 24.50€

VERDURETES
fruites, flors, tòfona negra i salsa romesco 22.90€

ARRÒS MELÓS D'ESPADENYES
escòrpora i el seu brou 35.75€

HOMENATGE AL MAGRET D'ÀNEC MASSANA (1986)
a la brasa. Tallat com un carpaccio, oli d'herbes i pera al romaní 23.75€

CARNS

ESPATLLETA DE CABRIT
desossada. Lacada al romaní amb verduretes del rostit 32.75€

LLOM DE BOU WAGYU
cassoleta de patata i ceba caramel·litzada 45.90 €

TARTAR DE VACA GALLEGA
cruixent de llavors i emulsió de mostassa 28.75€

PORCELL ROSTIT
crema de carbassa, all negre i sal de taronja 29.50€

CUA DE BOU
a la manera tradicional. Crema de patata i bolets de temporada 28.75€

PEIXOS

LLOBARRO D'HAM
en suquet de fruits de mar 32.75€

TURBOT SALVATGE
estofat de rossinyols, patata ratte i escalunyes 32.75€

ANGUILA DEL DELTA DE L'EBRE
sobre cansalada del coll, algues i maduixa 29.75€

GAMBES DE PALAMÓS
cuites amb sal gruixuda. Les de la Costa Brava, excel·lents 43.75€

ESPADENYES DEL PORT DE LA SELVA
a la planxa amb oli d'oliva verge o potser amb un vel de cansalada 48.75€

Pans artesans i aperitius 4.90€
(IVA 10% inclòs)