

SALMÓ SEMI CURAT, *emulsió de plàncton i fumat al moment* 23.90€

TARTAR DE TONYINA VERMELLA, *emulsió de soja i wasabi, arròs amb curri i algues* 27.75€

CEPS, GAMBES I TÒFONA, *cep en carpaccio, gamba marinada, tòfona i vinagreta de pinyons* 32.75€

FOIE GRAS D'ÀNEC "micuit", *textures de blat de moro, mango i espècies* 25.75€

PERNIL IBÈRIC ARTURO SANCHEZ GRAN RESERVA - D.O. Guijuelo, *tallat a ganivet* 29.75€

PÈSOLS DE LLAVANERES (Horta Pera), *ravioli de botifarra negra i vel de cansalada* 26.50€

FAVETES I PÈSOLS DE LLAVANERES (Horta Pera), *a la catalana* 24.75€

MÚRGOLES *a la crema* 27.50€

VERDURETES DEL TEMPS, *ravioli de males herbes i tòfona negra* 24.50€

OU D'OCA, *l'ou ferrat sobre rotí de patata i tòfona negra* 27.75€

ARRÒS MELÓS DE GAMBA VERMELLA, *tàrtar de calamar i emulsió dels seus caps* 36.75€

HOMENATGE AL MAGRET D'ÀNEC MASSANA (1986), *a la brasa. Oli d'herbes i pera al romaní* 24.50€

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, *cruixent de llavors i emulsió de mostassa* 28.75€

COLOMÍ DE SANG, *escalunyes al cafè i salsa hoisin de prunes* 30.75€

CUA DE BOU en "cocotte", *a la manera tradicional, crema de patata i bolets* 24.75€

LLUÇ DE PELANGRE *sobre fons de patata, oli d'oliva verge i perfum de farigola* 27.90€

TURBOT SALVATGE, *rostit, tubercles i tòfona* 33.75€

LLOBARRO D'HAM *i suquet de fruits de mar* 32.75€

LLOBREGANT *en suquet, carxofa i calçot* 34.75€

ESPARTENYES I KOKOTXAS DE LLUÇ *i pil pil de caviar Malossol* 52.00€

Pans artesans i aperitius 4.90€