

COCKTAIL DE LLAGOSTINS I MELÓ AMB SALSA DE MOSTASSA ANTIGA COCKTAIL DE LANGOSTINOS Y MELÓN CON SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA	16,00 €
AMANIDA DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA AMB SARDINES MARINADES I ADOBATS ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA CON SARDINAS MARINADAS Y ENCURTIDOS	13,50 €
TARTAR DE GAMBES, ALVOCAT I MARGALLONS AMB ESCUMA DE CORIANDRE I CEBA VERMELLA TARTAR DE GAMBAS, AGUACATE Y PALMITOS CON ESPUMA DE CILANTRO Y CEBOLLA ROJA	18,50 €
COCA DE TONYINA MARINADA AMB ALBERGÍNIA ESCALIVADA, ANXOVES I OLIVES COCA DE ATÚN MARINADO CON BERENJENA ESCALIBADA, ANCHOAS Y OLIVAS	14,50 €
AMANIDA DE FOIE A LA PLANXA I BACORES AMB VINAGRETA DE GINGEBRE I MEL ENSALADA DE FOIE A LA PLANCHA Y BREVAS CON VINAGRETA DE JENGIBRE Y MIEL	15,50 €
OU A BAIXA TEMPERATURA AMB CANSALADA, CREMA DE PATATA, RUCA I OLI DE TÒFONA HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON PANCETA, CREMA DE PATATA, RÚCULA Y ACEITE DE TRUFA	14,00 €
TACO DE GALTA IBÉRICA AMB POMA ÀCIDA I CEBA DE FIGUERES TACO DE GALTA IBERICA CON MANZANA ÀCIDA Y CEBOLLA DE FIGUERAS	14,50 €
CANELÓ DE BACALLÀ GLACEJAT AMB MUSSOLINA D'ERIQÓ CANELÓN DE BACALAO GLASEADO CON MUSSELINA DE ERIZO	15,50 €
ESPAGUETIS DE BOLETS A LA PUTTANESCA I CANSALADA MALDONADO ESPAGUETIS DE SETAS A LA PUTTANESCA Y PANCETA MALDONADO	14,00€
RAVIOLI DE CARBASSÓ FARCIT DE VERDURES, MOZZARELLA AMB PESTO DE PIPES RAVIOLI DE CALABACÍN RELLENO DE VERDURAS, MOZZARELLA CON PESTO DE PIPAS	13,50 €

PEIX D'ESCATA AL FORN AMB "CHIMICHURRI" PESCADO DE ESCAMA AL HORNO CON CHIMICHURRI	27,00 €
RAP AMB Salsa THAI I CREMA DE MANIOC RAPE CON Salsa THAI Y CREMA DE MANIOC	26,00 €
ARRÓS DE POP I BOTIFARRA NEGRA ARROZ DE PULPO Y BUTIFARRA NEGRA	21,00 €
SUQUET DE VIEIRES AMB SEPIONET, GNOCIS DE TINTA I ALL I OLI D'ALL CREMAT SUQUET DE VIEIRAS CON SEPIETA, GNOCIS DE TINTA Y "ALL I OLI" DE "ALL CREMAT"	22,50 €
FILET DE VEDELLA AMB CIRERES ESTRAGÓ I FORMATGE FETA SOLOMILLO DE TERNERA CON CEREZAS ESTRAGÓN Y QUESO FETA	26,50 €
MAGRET D'ÀNEC D'AGLÀ AMB SAL DEL DESERT MAGRET DE PATO DE BELLOTA CON SAL DEL DESIERTO	23,00 €
PEU DE PORC CRUIXENT FARCIT DE PERNIL D'AGLÀ I FORMATGE PIE DE CERDO CRUJIENTE RELLENO DE JAMÓN DE JABUGO Y QUESO	19,50 €
TARTAR DE VEDELLA AMB HERBES I VERDURES ADOBADES TARTAR DE TERNERA CON HIERBAS Y VERDURAS ENCURTIDAS	26,50 €

* **PA: 2,50€/ PAX / PAN: 2,50€/ PAX**

* **PA AMB TOMÀQUET: 3,00€/ PAX / PAN CON TOMATE: 3,00€/ PAX**

* **PREUS AMB IVA INCLÒS / PRECIOS CON IVA INCLUIDO**

* **AGRAÏM ENS MANTINGUI INFORMATS D'AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES**

AGRADECEMOS NOS MANTENGA INFORMADOS DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS

MENU

AMANIDA DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA AMB SARDINES I ENCURTITS
ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA CON SARDINAS Y ENCURTIDOS

OU A BAIXA TEMPERATURA AMB CANSALADA, CREMA DE PATATA, RUCA I OLI DE TÒFONA
HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON PANCETA, CREMA DE PATATA, RÚCULA Y ACEITE DE TRUFA

SUQUET DE VIEIRES AMB SEPIONET, GNOCCIS DE TINTA I ALL I OLI D'ALL CREMAT
SUQUET DE VIEIRAS CON SEPIETA, GNOCCIS DE TINTA Y "ALL I OLI" DE "ALL CREMAT"

FILET DE VEDELLA AMB CIRERES ESTRAGÓ I FORMATGE FETA
SOLOMILLO DE TERNERA CON CEREZAS ESTRAGÓN Y QUESO FETA

ESCUMA DE CREMA CATALANA AMB GELAT DE CAMEL
ESPUMA DE CREMA CATALANA CON HELADO DE CARAMELO

39,60€ IVA INCLÒS

MENU DEGUSTACIÓ AMB CERVESES

AMANIDA DE FOIE A LA PLANXA I BACORES AMB VINAGRETA DE GINGEBRE I MEL
ENSALADA DE FOIE A LA PLANCHA Y BREVAS CON VINAGRETA DE JENGIBRE Y MIEL
PASSIFLORA SOUR - NÓMADA BREWING

ESPAGUETIS DE BOLETS A LA PUTTANESCA I CANSALADA MALDONADO
ESPAGUETIS DE SETAS A LA PUTTANESCA Y PANCETA MALDONADO
ALT - HECATOMBE NOCTUA IRAE

PEIX D'ESCATA AL FORN AMB CHIMICHURRI
PESCADO DE ESCAMA AL HORNO CON CHIMICHURRI
MALINCHE - CERVEZA ARTESANAL MICHELADA MALINCHE

TARTAR DE VEDELLA AMB HERBES I VERDURES ADOBADES
TARTAR DE TERNERA CON HIERBAS Y VERDURAS ENCURTIDAS
GOSE - MALNOMBRE MALAGUITA

TARTELETA DE MOUSSE DE PRÉSSEC DE VINYA I IOGURT
TARTELETA DE MOUSSE DE MELOCOTON DE VIÑA Y YOGURT
JUICY PALE ALE - IN PECCATUM

68,20€ IVA INCLÒS