

ENSALADA DE TOMATE DE BARBASTRO CON CABALLA, SALMOREJO Y CEBOLLA DE FIGUERAS	14,50 €
SALMÓN, GAMBA Y AGUACATE CON SALSA ESTILO ACAPULCO	16,50 €
ENSALADILLA DE PULPO	14,50 €
COCKTAIL DE LANGOSTINOS Y MELÓN CON SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA	18,50 €
TARTAR DE ATÚN BALEGÓ, AGUACATE Y SALSA MISO	17,50 €
HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON PANCETA, PATATA, RÚCULA Y ACEITE DE TRUFA	14,50 €
BUÑUELOS DE BACALAO CON ANCHOA Y KALAMATA	14,50 €
FLORES DE CALABACÍN EN TEMPURA RELLENA DE POLLO DE CORRAL Y SALSA CAFÉ DE PARIS	15,50 €
SALTEADO DE GARBANZOS CON LANGOSTINOS	19,00 €
GYOZAS RELLENAS DE CODILLO Y ESPINACAS A LA CATALANA	14,50 €
BACALAO CON PIL PIL DE PIMIENTO PIQUILLO, GERNIKA Y PADRÓN	26,50 €
RAPE TONNATO	27,00 €
CALAMAR RELLENOS DE BUTIFARRA DE PEROL, TOMATE, ACEITUNA KALAMATA, ENELDO Y GUINDILLA	22,50 €
FIDEUÁ DE PULPO Y BUTIFARRA NEGRA Y "ALL I OLI" DE PIMENTÓN	24,00 €
MAGRET DE PATO IBÉRICO CON CEBADA, SETAS Y MOSTAZA	23,90 €
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA "MAITRE D'HOTEL" I ESTRAGÓN	27,50 €
SECRETO IBÉRICO CON MIGAS DE JAMÓN DE JABUGO, ACEITUNAS Y CHIMICHURRI	23,50 €
COSTILLA DE TERNERA CON RISOTTO DE MAÍZ	25,90 €

Pan: 2,50€/ pax

Pan con tomate: 3,00€/ pax

Precios con IVA incluido

Agradecemos nos mantengan informados de alergias o intolerancias

MENU DEGUSTACIÓN

ENSALADA DE TOMATE DE BARBASTRO CON CABALLA, SALMOREJO Y CEBOLLA DE FIGUERAS

HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON PANCETA, PATATA, RÚCULA Y ACEITE DE TRUFA

BACALAO CON PIL PIL DE PIMIENTO PIQUILLO, GERNIKA Y PADRÓN

SECRETO IBÉRICO CON MIGAS DE ACEITUNAS Y CHIMICHURRI

SOPA DE SANDÍA CON HELADO DE MOJITO

42,00€

POSTRES

SURTIDO DE QUESOS	9,00 €
ESPUMA DE CREMA CATALANA CON HELADO DE CAMELO	7,50 €
SOPA DE SANDÍA CON HELADO DE MOJITO	7,50 €
TARTA DE QUESO	7,50 €
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE NATA	7,50 €
TORRIJA CON HELADO DE AVELLANA	7,50 €
SURTIDO DE HELADOS	5,95 €

AMANIDA DE TOMÀQUET DE BARBASTRO AMB VERAT, SALMOREJO I CEBA DE FIGUERES	13,50 €
SALMÓ, GAMBA I ALVOCAT AMB SALSA ESTIL ACAPULCO	16,50 €
"ENSALADILLA" DE POP	14,50 €
COCKTAIL DE LLAGOSTINS I MELÓ AMB SALSA DE MOSTASSA ANTIGA	18,50 €
TARTAR DE TONYINA BALFEGÓ, ALVOCAT I SALSA MISO	17,50 €
OU A BAIXA TEMPERATURA AMB CANSALADA, CREMA DE PATATA, RUCA I OLI DE TÒFONA	14,50 €
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB ANXOVA I KALAMATA	14,50 €
FLOR DE CARBASSÓ EN TEMPURA FARCIDA DE POLLASTRE DE CORRAL I SALSA CAFÈ DE PARIS	14,50 €
SALTEJAT DE CIGRONS AMB LLAGOSTINS	19,00 €
GYOZAS FRACIDAS DE BRAÓ DE PORC I ESPINACS A LA CATALANA	14,50 €
BACALLÀ AMB PIL PIL DE PEBROT PIQUILLO, GERNIKA I PADRÓ	26,50 €
RAP TONNATO	27,00 €
CALAMARS FARCITS DE BOTIFARRA DE PEROL AMB ADOBATS I OLIVES	22,50 €
FIDEUÀ DE POP I BOTIFARRA NEGRA I ALL I OLI DE PEBRE VERMELL	24,00 €
MAGRET D'ÀNEC IBÈRIC AMB ORDI, BOLETS I MOSTASSA	23,90 €
FILET DE VEDELLA AMB SALSA "MAITRE D'HOTEL" I ESTRAGÓ	27,50 €
SECRET IBÈRIC AMB "MIGAS" DE PERNIL DE GLA, OLIVES I XIMIXURRI	23,50 €
COSTELLA DE VEDELLA AMB RISOTTO DE BLAT DE MORO	25,90 €

Pa: 2,50€/ pax

Pa amb tomàquet: 3,00€/ pax

Preus amb IVA inclòs

Agraïm ens mantingui informats d'al.lèrgies o intoleràncies

MENU DEGUSTACIÓ

AMANIDA DE TOMÀQUET DE BARBASTRO AMB VERAT, SALMOREJO I CEBA DE FIGUERES

OU A BAIXA TEMPERATURA AMB CANSALADA, CREMA DE PATATA, RUCA I OLI DE TÒFONA

BACALLÀ AMB PIL PIL DE PEBROT PIQUILLO, GERNIKA I PADRÓ

SECRET IBÈRIC AMB "MIGAS" D'OLIVES I XIMIXURRI

SOPA DE SÍNDRIA AMB GELAT DE MOJITO

42,00€

POSTRES

ASSORTIMENT DE FORMATGES	9,00 €
ESCUMA DE CREMA CATALANA AMB GELAT DE CAMEL	7,50 €
SOPA DE SÍNDRIA AMB GELAT DE MOJITO	7,50 €
PASTÍS DE FORMATGE	7,50 €
COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE NATA	7,50 €
TORRIJA AMB GELAT DE AMETLLA	7,50 €
ASSORTIMENT DE GELATS	5,95 €

TOMATO FROM BARBASTRO SALAD WITH MACKEREL, "SALMOREJO" AND ONION FROM FIGUERA.	14,50 €
ACAPULCO STYLE.- SALMON, SHRIMP AND AVOCADO	16,50 €
OCTOPUS "ENSALADILLA"	14,50 €
KING PRAWN AND MELON COCKTAIL WITH OLD MUSTARD SAUCE	18,50 €
BLUEFIN TUNA TARTAR, AVOCADO AND MISO SAUCE	17,50 €
EGG IN LOW TEMPERATURE WITH PORK BELLY, POTATO CREAM, ROCKET AND TRUFFLE OIL	14,50 €
COD FRITTERS WITH ANCHOVY AND KALAMATA OLIVE	14,50 €
PUMPKIN FLOWERS IN TEMPURA STUFFED WITH FREE RANGE CHICKEN AND PARIS COFFEE SAUCE	15,50 €
CHICKPEA SAUTÉED WITH PRAWNS	19,00 €
GYOZAS STUFFED WITH PORK KNUCKLE AND SPINCH CATALAN STYLE	14,50 €
COD PIL PIL WITH PEPPERS (PIQUILLO, GERNIKA AND PADRÓN)	26,50 €
MONKFISH TONNATO	27,00 €
SQUID STUFFED WITH CATALAN SAUSAGE WITH PICKLES AND OLIVES	22,50 €
OCTOPUS AND BLACK SAUSAGE FIDEUA WITH PAPRIKA "ALL I OLI"	24,00 €
BERIAN DUCK MAGRET WITH BARLEY, MUSHROOMS AND MUSTARD	23,90 €
SIRLOIN STEAK WITH "MAITRE D'HOTEL" SAUCE AND TARRAGON	27,50 €
IBERIAN PORK WITH JABUGO JAM, OLIVES AND "CHIMICHURRI" CRUMBS	23,50 €
BEEF RIB WITH CORN RISOTTO	25,90 €

Bread: 2,50€/ pax

Bread with tomato: 3,00€/ pax

Prices with VAT included

We appreciate keep informed of allergies or intolerances

TASTING MENU

TOMATO FROM BARBASTRO SALAD WITH MACKEREL, "SALMOREJO" AND ONION FROM FIGUERAS

EGG IN LOW TEMPERATURE WITH PORK BELLY, POTATO CREAM, ROCKET AND TRUFFLE OIL

COD PIL PIL WITH PEPPERS (PIQUILLO, GERNIKA AND PADRÓN)

IBERIAN PORK WITH OLIVES AND "CHIMICHURRI" CRUMBS

WATERMELON SOUP WITH MOJITO ICE CREAM

42,00€

DESSERTS

CHEESE ASSORTMENT	9,00 €
CATALAN CREAM FOAM WITH CARAMEL ICE CREAM	7,50 €
WATERMELON SOUP WITH MOJITO ICE CREAM	7,50 €
CHEESECAKE	7,50 €
CHOCOLATE COULANT WITH WHIPPED CREAM ICE CREAM	7,50 €
FRENCH TOAST WITH ALMOND ICE CREAM	7,50 €
ICE CREAM ASSORTMENT	5,95 €