

Entrants

Amanida de tonyina marinada i poma àcida, gíngebre, llima i pebre de sichuan <i>Ensalada de atún marinada y manzana ácida, genjibre, lima y pimienta de sichuan</i>	15,00 €
Ceviche d'esqueixada de bacallà <i>Ceviche de esqueixada de bacalao</i>	15,50 €
Tartar de barat fumat, tomàquet rostit i pebrot del piquillo <i>Tartar de barat ahumado, tomate asado y pimiento del piquillo</i>	14,00 €
Amanida de calçots, carxofes, pernil d'anec i romesco <i>Ensalada de calçots, alcachofas, jamón de pato y romesco</i>	14,00 €
Patata confitada amb botifarra de Perol i suc de tòfona <i>Patata confitada con butifarra de Perol y jugo de trufa</i>	14,00 €
Macarrons amb llagostins, ceps i salsa de trompeta de la mort <i>Macarrones con langostinos, boletus y salsa de trompeta de la muerte</i>	15,50 €
Vieires amb coliflor tandoori, pernil de gla i festucs <i>Vieiras con coliflor tandoori, jamón de jabugo y pistachos</i>	19,00 €
Ou a baixa temperatura amb cansalada, crema de patata, ruca i oli de tòfona <i>Huevo a baja temperatura con panceta, crema de patata, rúcula y aceite de trufa</i>	14,00 €
Caneló cruixent d'anec amb salsa de foie <i>Canelón crujiente de pato con salsa de foie</i>	15,50 €
Espaguetis de calamar amb ou, parmesà i tòfona <i>Espaguetis de calamar con huevo, parmesano y trufa</i>	15,00 €

Principal

Peix d'escata al forn amb "mojo" de gambes <i>Pescado de escama al horno con mojo de gambas</i>	27,00€
Rap tonnato <i>Rape tonnato</i>	27,00 €
Molls amb bolets, cresta de gall i picada de romesco <i>Salmonete con setas, cresta de gallo y picada de romesco</i>	26,00 €
Lluç amb pil-pil de bolets i algues <i>Merluza con pil-pil de setas y algas</i>	26,00 €
Filet de vedella amb suc de cervesa especiada i carbassa <i>Solomillo de ternera con jugo de cerveza especiada y calabaza</i>	26,50 €
Peus de porc farcits d'espínacs a la catalana <i>Pies de cerdo rellenos de espinacas a la catalana</i>	19,50 €
Arròs de ceps i foie a la planxa <i>Arroz de boletus y foie a la plancha</i>	22,00 €
Galta de vedella lacada amb mostassa antiga, puré de moniato i grué de cacau <i>Carrillera de ternera lacada con mostaza antigua, puré de boniato y grué de cacao</i>	20,00 €

Pa: 2,50€/ pax / Pan: 2,50 pax

Pa amb tomàquet: 3,00€/ pax / Pan con tomate: 3,00€

Preus amb IVA inclòs / Precios con IVA incluido

Agraïm ens mantingui informats d'al·lèrgies o intoleràncies

Agradecemos nos mantengan informados de alergias o intolerancias

MENU DEGUSTACIÓ

Amanida de calçots, carxofes, pernil d'anec i romesco
Ensalada de calçots, alcachofas, jamón de pato y romesco

Espaguetis de calamar amb ou, parmesà i tòfona
Espaguetis de calamar con huevo, parmesano y trufa

Lluç amb pil-pil de bolets i algues
Merluza con pil-pil de setas y algas

Filet de vedella amb suc de cervesa especiada i carbassa
Solomillo de ternera con jugo de cerveza especiada y calabaza

Escuma de crema catalana amb gelat de caramel
Espuma de crema catalana con helado de caramelo

39,60€

MENU DEGUSTACIÓ + MARIDATGE AMB CERVESES

Ceviche d'esqueixada de bacallà
Ceviche de esqueixada de bacalao
Planctoni - Raco d'en Cesc (Catalunya)

Vieires amb coliflor tandoori, pernil de gla i festucs
Vieiras con coliflor tandoori, jamón de jabugo y pistachos
All Day IPA - Founders (EEUU)

Molls amb bolets, cresta de gall i picada de romesco
Salmonete con setas, cresta de gallo y picada de romesco
Red Ale - The Porter House (Irlanda)

Galta de vedella lacada amb mostassa antiga, puré de moniato i grué de cacau
Carrillera de ternera lacada con mostaza antigua, puré de boniato y grué de cacao
Doppelgänger - Menduiña (Galicia)

Tupí de cervesa amb tòfona
Tupí de cerveza con trufa
Coure - Art (Catalunya)

68,20€

Assortiment de formatges

Surtido de quesos

9,00 €

Escuma de crema catalana amb gelat de caramel

Espuma de crema catalana con helado de caramelo

7,50 €

Mousse de xocolata i cafè amb praliné d'ametlla

Mousse de chocolate y café con praliné de almendra

7,50 €

Tiramisú (mousse de mascarpone, gelat de cafè i salsa de cacao)

Tiramisú (mousse de mascarpone, helado de café y salsa de cacao)

7,50 €

Tupí de cervesa amb tòfona

Tupí de cerveza con trufa

7,50 €

Gelats: taronja sanguina, llimona y maduixa

Helados: naranja sanguina, limón, fresa

7,50 €

Cheese assortment

9,00 €

Catalan foam cream with caramel ice cream

7,50 €

Chocolate and coffee mousse with almond praline

7,50 €

Tiramisú (mascarpone mousse, coffee ice cream and cocoa sauce)

7,50 €

Beer tupí with truffle

7,50 €

Ice creams: blood orange, lemon, strawberry

7,50 €