

menu

Tomàquets del pagès, tonyina marinat i gaspatxo de pebrot jalapeño
Tomates del pagès, atún marinado y gazpacho de pimiento jalapeño
Tomatoes, marinated tuna and jalapeño pepper gazpacho

Albergínia a la brasa, miso i foie
Berenjena a la brasa, miso y foie
Grilled eggplant, miso and foie gras

Arròs de botifarres blanca i negra amb tirabecs
Arroz de butifarras blanca y negra con tirabeques
Black and white sausage rice with snow peas

Corvina, salsa thai de pistatxos i emulsió d' anxoves
Corvina, salsa thai de pistachos y emulsión de anchoas
Meagre, Thai pistachio sauce and anchovy emulsion

Cua de bou, rossinyol i mantega noisette
Rabo de buey, rossinyol y mantequilla noisette
Ox tail, rossinyol and noisette butter

Filet de vedella amb guisat de bleda i pernil, terrina de patata fumada i nyoquis de Brie (suplement 8€)
Solomillo de ternera con guiso de acelgas y jamón, terrina de patata ahumada y ñoquis de Brie (suplemento 8€)
Veal tenderloin with chard and ham stew, smoked potato terrine and Brie gnocchi (supplement 8€)

Cremós de *dulcey* i cacau i café
Cremoso de *dulcey*, cacao y café
Dulcey cream, cocoa and coffee

Poma, api i llima
Manzana, apio y lima
Apple, celery and lime

Pa, aigua i copa de vi (ampolla sencera del vi de la casa 11€ suplement)
Pan, agua y copa de vino (botella entera del vino de la casa 11€ suplemento)
Bread, water and a glass of wine included (a bottle of our house wine 11€ supplement)

32 €

IVA inclòs IVA incluido TAX included

DIJOUS I DIVENDRES FEINERS MIGDIA, EXCEPTE FESTIUS
JUEVES Y VIERNES LABORABLES MEDIODIA, EXCEPTO FESTIVOS
THURSDAY AND FRIDAY MIDDAY, EXCEPT HOLIDAYS