

# menu

Vieira i sardina marinada, crema d' ametlla i cireres en escabetx  
Vieira y sardina marinada, crema de almendra y cerezas en escabeche  
Sea scallop and marinated sardine, almond cream and pickled cherries

Verduretes a la brasa, velouté de pernil i picanya madurada  
Verduras a la brasa, velouté de jamón y picaña madurada  
Grilled vegetables, ham velouté and picaña

Arròs de pop amb allada i espinacs  
Arroz de pulpo con ajada y espinacas  
Octopus rice with garlic and spinach

Lluç, codium i flor de carbassó  
Merluza, codium y flor de calabacín  
Hake, codium and zucchini flower

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€)

Cacau tremolós, passió i menta  
Tembloroso de cacao, pasión y menta  
*Trembling cocoa, passion and mint*

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