

menu

Royal d' ametlla, anguila fumada, figues escabexades i brots frescos
Royal de almendra, anguila ahumada, higos escabechados y brotes frescos
Almonds royal, smoked eel, pickled figs and fresh sprouts

Musclos Bouchot, pesto marí i algues
Mejillones Bouchot, pesto marino y algas
Bouchot mussels, marine pesto and seaweeds

Arròs mar i muntanya de presa, sèpia i tirabeques
Arroz mar y montaña de presa, sepia y tirabeques
Iberian pork, cuttlefish and snow peas rice

Bacallà, guisat de tripa de bacallà, carbassó i botifarra
Bacalao, guiso de tripa de bacalao, calabacín y butifarra
Cod, zucchini and sausage

Galta de porc ibèric i coliflor
Carrillera de cerdo ibérico y coliflor
Iberian pork and cauliflower cheeks

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, cafè i baileys
Cremoso de dulcey, café y baileys
Dulcey cream, coffee and baileys

Vainilla, mango i gessamí
Vainilla, mango y jazmín
Vanilla, mango and Jasmine

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