

menu

Tomàquets en escabetx de mongeta tendra i cansalada ibèrica
Tomates en escabeche de judía tierna y tocino ibérico
Tomatoes, pickled with tender bean and Iberian bacon

Pil-pil de bolets de temporada amb rovell curat i rave encurtit
Pil-pil de setas de temporada con yema curada y rábano encurtido
Seasonal mushroom pil-pil with cured yolk and pickled radish

Arròs de moll i musclos amb maionesa de safrá
Arroz de salmone y mejillones con mayonesa de azafrán
Red mullet and mussel rice with saffron mayonnaise



Rodaballo, pèsols al curry verd, pil-pil i torrada de tartar de llagostins
Rodaballo, guisantes al curry verde, pil-pil y tosta de tartar de langostinos
Turbot, green curry peas, pil-pil and prawn tartare toast

Royal de pollastre i foie, celery i taronja
Royal de pollo y foie, celery y naranja
Chicken and foie royal, celery and orange

Filet de vedella amb guisat de blada 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€)



Xocolata blanca, alvocat i nous
Chocolate blanco, aguacate y nueces
White chocolate, avocado and nuts

Vainilla, api i maduixas
Vainilla, apio y fresas
Vanilla, celery and strawberries



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

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