

# menu

Cremós de tomàquet, brandada de bacallà i escalivada  
Cremoso de tomate, brandada de bacalao y escalibada  
Tomato cream, cod brandade and *escalibada*

Trinxat especiat, tartar de tonyina amb salsa d'escamarlà i julivert  
Trinxat especiado, tartar de atún con salsa de cigala y perejil  
Spiced *trinxat*, tuna tartare with crayfish sauce and parsley

Arròs de peus de porc i carxofes  
Arroz de pies de cerdo y alcachofas  
Pig trotters and artichoke rice

Lluç, topinambur i escabetx d'algues amb llavors de mostassa  
Merluza, topinambur y escabeche de algas con semillas de mostaza  
Hake, jerusalém artichoke and pickled seaweeds with mustard seeds

Pollastre, foie, tòfona i celery  
Pollo, foie, trufa y celery  
Chicken, foie, truffle and celery

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€)

100% Xocolata  
100% Chocolate  
100% Chocolate

Xocolata blanca, maracuià i pinya  
Chocolate blanco, maracuyá y piña  
White chocolate, passion fruit and pineapple

Pa, aigua i copa de vi (ampolla sencera del vi de la casa 15€ suplement)  
Pan, agua y copa de vino (botella entera del vino de la casa 15€ suplemento)  
Bread, water and a glass of wine included (a bottle of our house wine 15€ supplement)

35 €

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