

## Per picar | Para picar | To share

<b>Pernil ibèric i pa amb tomàquet</b> Jamón ibérico y pan con tomate <i>Iberian ham and crispy tomato-rubbed bread with olive oil</i>	24€
<b>Brandada de bacallà</b> Brandada de bacalao <i>Cod brandade</i>	13€
<b>Crema de sardineta i tàperes</b> Crema de sardinilla y alcaparras <i>Sardine and caper cream</i>	14€
<b>Croquetes de pernil ibèric</b> Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	14€
<b>Tempura de “morquilla” amb puré de poma</b> Tempura de morquilla con puré de manzana <i>Black pudding tempura with apple puree</i>	12€
<b>Steak tartar</b> Steak tartar <i>Steak tartare</i>	18€

## Entrants | Entrantes | Starters

<b>Amanida EMEBE</b> Ensalada EMEBE <i>EMEBE Salad</i>	17€
<b>Petxina de Pelegrí saltada sobre torrada de pasta de full, fons de patata i brots de temporada</b> Vieira salteada sobre tosta hojaldrada, fondo de patata y brotes de temporada <i>Sauteed scallop on puff pastry, potato and seasonal sprouts</i>	21€
<b>Verdures fresques amb suc de mongeta tendra</b> Verduras frescas con jugo de vainas <i>Fresh vegetables with green beans' juice</i>	19€
<b>Carpaccio de carn i parmesà a la vinagreta de mostassa</b> Carpaccio de carne y parmesano a la vinagreta de mostaza <i>Beef and parmesan carpaccio with mustard vinaigrette</i>	19€
<b>Caneló de cua de bou i bolets de temporada</b> Canelón de rabo de buey y setas de temporada <i>Oxtail and seasonal mushroom cannelloni</i>	19€
<b>Ou de corral amb remenat de bacallà i suc de carbassa i mandarina</b> Huevo de corral con revoltillo de bacalao y jugo de calabaza y mandarina <i>Low temperature free-range egg, crumbled codfish with pumpkin and mandarine juice</i>	21€

*Ponga usted el precio y nuestro equipo le confeccionará el mejor menú para toda su mesa*

## Pastes i Arrossos

### Pastas y Arroces | Pasta and Rice

<b>Guisat d'ossobuco sobre gnoquis de formatge ricotta i cremós de patata trufada</b> Guiso de ossobuco sobre gnoquis de queso ricotta y cremoso de patata trufada <i>Ossobuco stew with ricotta gnoquis and creamy truffled potato</i>	30€
<b>Arròs de calamarsó d'ham i allioli lleuger</b> Arroz de chipirón de anzuelo y "allioli" ligero <i>Rice with squid and light "allioli" sauce</i>	27€
<b>Ravioli negre de llamàntol i gíngebre amb salsa escumosa de cafè, pebre i curri</b> Ravioli negro de bogavante y jengibre con salsa espumosa de café, pimienta y curry <i>Black lobster and ginger ravioli with coffee, curry and pepper foam</i>	32€
<b>Pasta fina Puntalette de ceps i pernil ibèric</b> Pasta fina Puntalette de ceps y jamón ibérico <i>Puntalette pasta with mushrooms and iberian ham</i>	26€

## Peixos i Carns | Pescados y Carnes | Fish and Meat

<b>Llom de rap rostit sobre col trufada i suc d'escopinyes al Kirsch</b> Lomo de rape asado con cama de berza trufada y jugo de berberechos al Kirsch <i>Roasted monkfish fillet with truffled cabbage and cockles juice in Kirsch</i>	28€
<b>Lluç d'ham amb cloïsses en salsa verda</b> Merluza de anzuelo con almejas en salsa verde <i>Wild hake with clams in green sauce</i>	30€
<b>Calamarcets farcits en la seva tinta amb emulsió de tomàquet</b> Chipirones rellenos en su tinta con emulsión de tomate <i>Stuffed squids in black ink sauce with tomato infusion</i>	27€
<b>Melós de wagyú glassejat amb espinacs tendres ofegats a la crema, mini escalunyes al vi negre i compota de dàtils al Xerès</b> Meloso de wagyú glaseado con espinacas jóvenes rehogadas a la crema, mini chalotas al vino tinto y compota de dátiles al Jerez <i>Glazed mellow wagyu with creamed spinach, baby shallots in red wine and compote of dates in sherry</i>	31€
<b>Jarret de xai de llet amb el seu suc, endívia i poma amb mantega noisette</b> Jarrete de cordero lechal con su jugo, endibia y manzana con mantequilla noisette <i>Suckling lamb shank in its juice, endives and apple with "noisette" butter</i>	29€
<b>Presa de porc ibèric a la graella amb "os de bolets" al pistou d'herbes i crema de patata trufada</b> Presade cerdo ibérico a la parrilla con "hueso de setas" al pistou de hierbas y crema de patata trufada <i>Grilled iberian pork shoulder, pasta filled with mushrooms, pistou and truffled potato cream</i>	29€
<b>Filet de vaca rostit, vinagreta de ruca i puré d'api-nap amb bolets silvestres</b> Solomillo de vaca asado, vinagreta de rúcula y puré de apio-nabo con setas silvestres <i>Grilled sirloin steak with rocket vinaigrette, celeriac purée and wild mushrooms</i>	29€

# Postres | Postres | Desserts

**Infusió d'arròs amb llet al cardamom, pell de llimona i kalamansi** 14€  
Infusión de arroz con leche al cardamomo, piel de limón y kalamansi  
*Rice infusion with cardamom, lemon zest and kalamansi*

**\*Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*

Moscatel Casta Diva 14€  
Moscatel Molino Real 14€

**Pastís tebi d'ametlla amb gelat de mel** 15€  
Pastel tibio de almendra con helado de miel  
*Warm almond cake with honey ice cream*

**\*Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*

Moscatel Solera 1926 16€  
Sauternes 16€  
Tokaji Aszu 6 puttonyos 6€

**Palet d'Or croquant de xocolata** 15€  
Palet d'Or croquant de chocolate  
*Croquant chocolate Palet d'Or*

**\*Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*

Moscatel Solera 1926 16€  
Sauternes 16€  
Tokaji Aszu 6 puttonyos 16€

**Raviolis de poma àcida amb crema gelada de coco i escates de rom** 16€  
Raviolis de manzana ácida con crema helada de coco y escamas de ron  
*Acid apple raviolis with iced coconut cream and rum flakes*

**\*Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*

Moscatel Molino Real 14€  
Moscatel Casta Diva 14€

**Crema caramelitzada de formatge fresc amb cítrics** 16€  
Crema acaramelada de queso fresco con cítricos  
*Caramelized cream of fresh cheese with citrus fruit*

**\*Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*

Moscatel Molino Real 14€