

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Ostres al natural, llimona (6unt) Ostras al natural, limón (6und) Oysters, lemon (6unt)	28
Amanida de l'hort, salsa verda, anxoves Ensalada de la huerta, salsa verde, anchoas Salad from the garden, green sauce, anchovies	12
Pernil de Guijuelo, amanida de fonoll, nous, taronja Jamón de Guijuelo, ensalada de hinojo, nueces, naranja Guijuelo ham, fennel salad, orange, walnuts	17
Salmó fumat, alvocat, oli de ruca Salmón ahumado, aguacate, aceite de rúcula Smoke salmon, avocado, rocket oil	16,5
Verdures escalivades, formatge <i>Scamorza</i> , tomàquet Verduras asadas, queso <i>Scamorza</i> , tomate Baked vegetables, <i>Scamorza</i> cheese, tomato	15,5
Dau de tàrtar de tonyina, soja, gíngebre, maionesa de <i>wasabi</i> Taco de <i>tartar</i> de atún, soja, jengibre, mayonesa de <i>wasabi</i> Tuna tartar served with soy sauce, ginger, <i>wasabi</i> mayonnaise	16,5
Formatge <i>Burrata</i> , carbassa, <i>tapenade</i> , tomàquet, pa de romaní Queso <i>Burrata</i> , calabaza, <i>tapenade</i> , tomate, pan de romero <i>Burrata</i> cheese, pumpkin, <i>tapenade</i> , tomato, rosemary bread	14
Ravioli de rap & llagostins, mini verdures, oli de gamba Ravioli de rape & langostinos, mini verduras y aceite de gamba Monkfish & shrimps ravioli, baby vegetables and prawn oil	20
Canelons de pollastre de pagès, formatge <i>Pecorino</i> trufat Canelones de pollo de corral, queso <i>Pecorino</i> trufado Chicken cannelloni, truffled <i>Pecorino</i> cheese	14

PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN COURSES

Llom de bacallà a la llauna, mongetes de Santa Pau Lomo de Bacalao a la llauna, alubias de Santa Pau Oven baked cod loin, paprika, Santa Pau beans	19
Lluç al forn, puré de pèsols, verduretes Merluza asada, puré de guisantes, verduras Baked hake, green peas puree, vegetables	21
Filet de llenguado, essència de carxofa, taronja, soja Filete de lenguado, esencia de alcachofa, naranja y soja Sole filet, artichokes soy, orange	25
Arròs de peix & marisc del senyoret (min 2 per) Arroz de pescado y marisco <i>del señorito</i> (min 2 pers) Fish & shelled seafood rice (min 2 pers)	22
Pintada, <i>foie gras</i> , fruits secs, múrgules Pintada con <i>foie gras</i> , frutos secos, colmenillas Guinea-Fowl, <i>foie gras</i> , dried fruits, morels	19
Garrí cruixent, puré de pastanaga, mango verd Cochinillo crujiente, puré de zanahoria, mango verde Crispy piglet, carrot puree, green mango	25
Espatlla d'anyell de llet a baixa temperatura, pebrots, albercocs Paletilla cordero lechal, baja temperatura, pimientos, albaricoques Slow cooked suckling lamb shoulder, baked peppers, apricots	26
Filet de bou, bolets saltejats, patates <i>Pont Neuf</i> Solomillo de buey, setas salteadas, patatas <i>Pont Neuf</i> Beef sirloin, mushrooms, <i>Pont Neuf</i> potatoes	24

POSTRES – DESSERTS

Copeta de Pinya Colada Copita de Piña Colada Our Piña Colada dessert	6
Amanida fruita fresca gebrada, sorbet d'albercoc Ensalada fruta fresca escarchada, sorbete de albaricoque Fresh candied fruit, apricot sorbet	6
Pastis de llimona & <i>yuzu</i> Tarta de limón & <i>yuzu</i> Lemon & <i>yuzu</i> pie	6
Gelats de la Casa: Vainilla, xocolata, caramel, maduixa, coco Helados de la Casa: Vainilla, chocolate, caramelo, fresa, coco Ice cream selection: Vanilla, chocolate, caramel, strawberry, coconut	6
Selecció de formatges, mermelada, pa de panses, codony Selección de quesos, mermelada, pan de pasas, membrillo Cheese selection, marmalade, raisin bread, quince jelly	12,5
Pastis de xocolata & <i>praliné</i> d'avellana Tarta de chocolate & <i>praliné</i> de avellana Chocolate & hazelnut cake	6

CONDAL

RESTAURANTE

de Nandu Jubany