

PICAR I COMPARTIR

PERNIL IBÈRIC de glà, 50 gr.	14
PA RÚSTIC de blat negre a la brasa amb tomàquet	6
ANXOVES FRESQUES i lleugerament fumades, amb taronja i ceba tendra	12
GILDA DE GAMBA FRESCA, cloïsses, piparres i morro de bacallà	10
SEMI-TARTAR DE LLAMÀNTOL, alvocat, mango i alfàbrega gelada	14
CLOÏSSA DE CARRIL al josper amb la nostra <i>ajada</i>	30
COCA DE SARDINES MARINADES, tomàquets i pebrots escalivats	14
GAMBA DE PALAMÓS cuita en aigua de mar (u.)	S/M
HUMMUS DE MONGETES de Santa Pau, nips de sèsam i tàperes	10
CARPACCIO DE GAMBA DE PALAMÓS amb la seva royal de codium i caviar	22
AMANIDA DE TOMÀQUETS KM0. crema de parmesà, ruca i pa d'espècies	11
ALBERGÍNIES amb bearnesa, papada ibèrica i escuma de Sant Simón	12
CANELÓ DE POLLASTRE POTA BLAVA amb beixamel trufada	14
CROQUETES DE COSTELLA DE PORC, pomes i chile chipotle (2 u.)	8
TORO DE TONYINA de l'Ametlla, amb pil-pil de tomàquet i escabetx ibèric	18
STEAK DE TARTAR DE VEDELLA, pa brioix i emulsió de tòfona negra	16
TATAKI ROSSINI DE VACA a la brasa amb foie i ceba <i>a la minute</i>	16

GAUDEIX DES DEL MÉS SIMPLE I ESSENCIAL
AMB ELS NOSTRES PANS DE MASSA MARE I D'ELABORACIÓ 100% ARTESANAL
I ELS NOSTRES OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA D'ALTA QUALITAT

ARROSSOS A LA BRASA

ARRÒS SOCARRAT de mongetes tendres, cigrons i botifarra negra	20
ARRÒS DE GAMBES I CLOÏSSES, fet amb brou de galeres	22
ARRÒS DE VERDURES KM0. a la brasa amb emulsió de tavella de mongetes	20
ARRÒS NEGRE DE LLAMÀNTOL pelat amb all i oli d'alls a la brasa	24

PEIXOS DE LLOTJA

TOURNEDÓ DE RAP a la brasa amb vinagreta de alls tendres i llima	25
PEIX DE LLOTJA a la brasa o al forn amb verdures KM0.	S/M

CARNS

TXULETÓN DE VACA VELLA a la brasa	85/KG.
LLOM BAIX DE VACA (350gr.) a la brasa	35
FILET DE VEDELLA a la brasa	28
ESPATLLA DE CABRIT a baixa temperatura i acabada al josper	28

Les nostres carns se serveixen amb puré de patates trufat i pedra de sal de l'Himàlaia

POSTRES

CLÀSSIC TIRAMISÚ EBOCA	6
PASTÍS DE FORMATGE Tupí de la Vall de Meranges	8
CREMÓS DE XOCOLATA NEGRA, sobao pasiego, escuma de mantega torrada i gelat d'ametlles	8
NAMELAKA DE COCO, sorbet de pinya i rom amb panses	8

FILI PETIT

CROQUETES DE COSTELLA DE PORC, pomes i chile chipotle
COCA DE SARDINES MARINADES, tomàquets i pebrots escalivats
AMANIDA DE TOMÀQUETS KM0. crema de parmesà, ruca i pa d'espècies
GILDA DE GAMBA FRESCA, cloïsses, piparres i morro de bacallà
ARRÒS DE VERDURES KM0. a la brasa amb emulsió de tavella de mongetes
TATAKI ROSSINI DE VACA a la brasa amb foie i ceba *a la minute*

NAMELAKA DE COCO, sorbet de pinya i rom amb panses

** mín. 2 persones i taula completa*

45 EUROS SENSE BEGUDES

FILI GRAN

PERNIL IBÈRIC DE GLÀ amb pa de blat negre a la brasa
CROQUETES DE COSTELLA DE PORC, pomes i chile chipotle
ANXOVES FRESQUES i lleugerament fumades, amb taronja i ceba tendra
ALBERGÍNIES amb bearnesa, papada ibèrica i escuma de Sant Simón
SEMI-TARTAR DE LLAMÀNTOL, alvocat, mango i alfàbrega gelada
ARRÒS DE GAMBES I CLOÏSSES, fet amb brou de galeres
TXULETÓN DE VACA VELLA a la brasa

ISPAHAN

CREMÓS DE XOCOLATA NEGRA, sobao pasiego, escuma de mantega torrada i
gelat d'ametlles

** mín. 2 persones i taula completa*

60 EUROS SENSE BEGUDES

filigrana

RESTAURANT