

PARA ABRIR BOCA

Pan de coca de Folgueroles con tomate y AOVE	4,00€
Jamón ibérico Raventós 80g	28,00€
Anchoas de Santoña con caviaroli	16,00€
Platillo de quesos catalanes de proximidad	25,00€

LOS QUE NO PUEDEN FALTAR

Croquetas de jamón hechas en casa (5 un)	10,00€
Dados de tapioca y queso feta con miel cítrica de jalapeños	10,00€
Las Bravas Barcelona-Madrid	10,00€
Alitas de pollo thai laqueadas	14,00€
Carpaccio de gambas con ceps y edamame	23,00€
Huerto de alcachofas con emulsión de lima y huevas de mújol	16,00€
Humus rojo con gambas marinadas y piñones	15,00€
Calamares a la andaluza con emulsión de su tinta	18,00€
Tartar de salmón con crema agria de eneldo, aguacate y huevas de tobiko	24,00€

ENSALADAS DE AQUÍ Y DE ALLÁ

César con pollo crujiente La Florida	16,00€
Burrata fresca con tomatitos, rúcula y polvo de olivas	18,00€
Mix de tomates de temporada con sardina ahumada, encurtidos y caviar de AOVE	15,00€
Ensalada de hojas con ventresca, germinados y mostaza	18,00€

NUESTROS ARROCES

Arroz del señorito con carabineros	25,00€
Arroz de pato con foie y setas de invierno	27,00€
Fideuá negra de calamaritos con salicornia y alioli	23,00€

DEL MAR MEDITERRÁNEO

Escórpora con jugo de bogavante, cremoso de celeri y polvo de eneldo	32,00€
Lubina con jugo de ave, salsifí caramelizado y espuma de anís	28,00€
Pescado del día con verduritas y judías de Santa Pau	26,00€

CARNES DE PROXIMIDAD

Canelón de pollo de corral XXL con salsa de foie y parmesano	18,00€
Filete de ternera con patatas fritas trufadas y salsa de oporto	33,00€
Cabrito confitado a baja temperatura con cremoso de chirivía y remolacha	35,00€

MOMENTO DULCE

Tatin de manzana con almendras, haba tonka y espuma de Calvados	9,00€
Bizcocho aéreo de pistacho con yuzu, helado de mandarina y espuma de té matcha	10,00€
Perlas de tapioca con coco y mango en texturas	9,00€
Coulant de Nutella con crema de avellanas y helado de vainilla Tahití	9,00€

PER COMENÇAR

Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet i OOUE	4,00€
Pernil ibèric Raventós 80g	28,00€
Anxoves de Santoña amb caviaroli	16,00€
Platet de formatges catalans de proximitat	25,00€

LES QUE NO PODEN FALTAR

Croquetes de pernil fetes a casa (5 un)	10,00€
Daus de tapioca i formatge feta amb mel cítrica de jalapenys	10,00€
Les Braves Barcelona-Madrid	10,00€
Aletes de pollastre thai laquejades	14,00€
Carpaccio de gambes amb ceps i edamame	23,00€
Hort de carxofes amb emulsió de llima i ous de mújol	16,00€
Humus vermell amb gambes marinades i pinyons	15,00€
Calamars a l'andalusa amb emulsió de la seva tinta	18,00€
Tàrtar de salmó amb crema agra d'anet, alvocat i ous de tobiko	24,00€

AMANIDES D'AQUÍ I D'ENLLÀ

Cèsar amb pollastre cruixent La Florida	16,00€
Burrata fresca amb tomàquets, ruca i pols d'olives	18,00€
Mix de tomàquets de temporada amb sardina fumada, confitats i caviar d'OOUE	15,00€
Amanida de fulles amb ventresca, germinats i mostassa	18,00€

ELS NOSTRES ARROSSOS

Arròs del senyoret amb gambots	25,00€
Arròs d'ànec amb foie i bolets d'hivern	27,00€
Fideuà negra de calamarcets amb salicòrnia i allioli	23,00€

DEL MAR MEDITERRANI

Escòrpora amb suc de llamàntol, cremós de celeri i pols d'anet	32,00€
Llobarro amb suc d'au, salsifí caramel·litzat i escuma d'anís	28,00€
Peix del dia amb verduretes i mongetes de Santa Pau	26,00€

CARNS DE PROXIMITAT

Caneló de pollastre de corral XXL amb salsa de foie i parmesà	18,00€
Filet de vedella amb patates fregides trufades i salsa de porto	33,00€
Cabrit confitat a baixa temperatura amb cremós de xirivia i remolatxa	35,00€

MOMENT DOLÇ

Tatin de poma amb ametlles, fava tonka i escuma de Calvados	9,00€
Pa de pessic aeri de pistatxo amb yuzu, gelat de mandarina i escuma de te matxa	10,00€
Perles de tapioca amb coco i mango en textures	9,00€
Coulant de Nutella amb crema d'avellanes i gelat de vainilla Tahití	9,00€

TO START

"Coca" bread from Folgueroles with tomato and EVOO	4,00€
Raventós Iberian ham 80g	28,00€
Anchovies from Santoña with caviaroli	16,00€
Local Catalan cheeses selection	25,00€

THE CLASSICS ARE ALWAYS THERE

Homemade ham croquettes (5 un)	10,00€
Tapioca and feta dices with jalapeño citrus honey	10,00€
The "Bravas" Barcelona-Madrid	10,00€
Thai lacquered chicken wings	14,00€
Prawn carpaccio with mushrooms and edamame	23,00€
Artichokes garden with lime emulsion and mullet roe	16,00€
Red hummus with marinated prawns and pine nuts	15,00€
Andalusian style squid with ink emulsion	18,00€
Salmon tartare with dill sour cream, avocado and tobiko roe	24,00€

SALADS FROM HERE AND THERE

Caesar with La Florida crispy chicken	16,00€
Fresh burrata with tomatoes, arugula and olive powder	18,00€
Mix of seasonal tomatoes with smoked sardines, pickles and EVOO caviar	15,00€
Salad leaves with tuna belly, sprouts and mustard	18,00€

OUR RICES

"Señorito" rice with scarlet shrimp	25,00€
Duck rice with foie and winter mushrooms	27,00€
Baby squid black fideuá with salicornia and allioli	23,00€

FROM THE MEDITERRANEAN SEA

Scorpionfish with lobster juice, creamy celery and dill powder	32,00€
Sea bass with poultry juice, caramelized salsify and anise foam	28,00€
Fish of the day with vegetables and beans from Santa Pau	26,00€

FOR THE MEAT LOVERS

XXL free-range chicken cannelloni with foie gras and parmesan sauce	18,00€
Beef steak with truffled fries and Port sauce	33,00€
Goat confit at low temperature with creamy parsnip and beetroot	35,00€

SWEET MOMENTS

Apple tatin with almonds, tonka bean and Calvados foam	9,00€
Pistachio air cake with yuzu, tangerine ice cream and matcha tea foam	10,00€
Tapioca pearls with coconut and mango in textures	9,00€
Nutella coulant with hazelnut cream and Tahiti vanilla ice cream	9,00€

POUR COMMENCER

Pain "coca" de Folgueroles à la tomate et HOUE	4,00€
Jambon Ibérique Raventós 80g	28,00€
Anchois de Santoña au caviaroli	16,00€
Plateau de fromages catalans	25,00€

TOUJOURS CLASSIQUES

Croquettes de jambon maison (5 un)	10,00€
Dés de tapioca et feta au miel d'agrumes jalapeño	10,00€
Les "Bravas" Barcelone-Madrid	10,00€
Ailes de poulet thai laqué	14,00€
Carpaccio de crevettes aux champignons et edamame	23,00€
Jardin d'artichauts avec émulsion au citron vert et œufs de mulet	16,00€
Houmous rouge aux crevettes marinées et pignons de pin	15,00€
Calamars à l'andalouse avec émulsion d'encre	18,00€
Tartare de saumon à la crème aigre à l'aneth, avocat et œufs de tobiko	24,00€

SALADES D'ICI ET D'AILLEURS

César au poulet croustillant La Florida	16,00€
Burrata fraîche avec tomates, roquette et poudre d'olive	18,00€
Mix de tomates de saison avec sardines fumées, cornichons et caviar EUOO	15,00€
Salade de feuilles à la ventrèche de thon, choux et moutarde	18,00€

NÔTRE RIZ

Riz "Señorito" aux Gambon écarlate	25,00€
Riz de canard au foie gras et champignons d'hiver	27,00€
Fideuá noir aux calamars à la salicorne et allioli	23,00€

DE LA MER MÉDITERRANÉE

Scorpore au jus de homard, crémeux de céleri et poudre d'aneth	32,00€
Bar au jus de volaille, salsifis caramélisé et écume d'anis	28,00€
Poisson du jour aux légumes et haricots de Santa Pau	26,00€

LES VIANDES

Cannelloni XXL de poulet fermier au sauce de foie gras et parmesan	18,00€
Filet de boeuf aux frites truffées et sauce au porto	33,00€
Chevreau confit à basse température avec crémeux de panais et betterave	35,00€

MOMENTS DOUX

Tatin de pomme aux amandes, fève tonka et mousse de Calvados	9,00€
Air cake au pistache, yuzu, glace à la mandarine et mousse au the matcha	10,00€
Perles de tapioca à la noix de coco et à la mangue en textures	9,00€
Coulant de Nutella à la crème de noisette et glace à la vanille de Tahiti	9,00€