

Compartir multiplica la felicitat!

Pernil Ibèric de Gla D.O. Guijuelo	24
Coca de vidre amb tomàquet	3,50
Anxoves de l'Escala amb olives Gordal i piparra	11
Carxofes confitades amb praliné d'avellanes de Reus i papada de porc ibèrica	14
Croquetes de carn d'olla i tòfona	11
Tataki de tonyina Balfegó amb crema d'ametlla i all	22
Fritada de calamars amb maionesa de la seva tinta	12

*Posem que parlem de...
tradició catalana*

Civet de senglar al vi del Priorat amb cebes tendres Platillo i puré de patata a la llimona	18
Caneló d'ànec, ceps, i foie amb beixamel trufada i cristalls de formatge curat	16
Mandonguilles de vedella ecològica estofades amb sépia i les nostres fregides de tota la vida	19
Suquet de rap i turbot amb picada catalana i llagostins	25
Cuixa de pollastre pagès a la catalana	20

Alegria de l'hort!

Croquetes veganes de trompeta de la mort i moniato	11
Lasanya de verdures amb beixamel de col Kale i formatge vegà	18
Amanida de tomàquets de temporada amb textures de formatge de Berguedà, canonges, oli d'alfàbrega i piparra	14
Verdures de temporada en textures	14
Albergínia a la brasa, crema fina de dàtils i quefir amb brots tendres i nous	11

La carn és dèbil, i la nostra, irresistible!

Filet de vaca vella amb salsa de Malvesia	25
Costelles de xai Xisqueta ecològic amb allioli d'all escalivat	22
Presa de porc Duroc ecològic en doble cocció amb salsa moscatell	21
Tàrtar de vedella ecològica de la Pobla de Segur amb torrades de sègol	21

**Les nostres carns, acompanyades de crudités i fregides*

Peixos que són pecats

Bacallà a la llauna amb espinacs a la catalana	26
Salmó Micuit, alvocat temperat, mix de llavors i oli de coriandre i llima	21
Llobarro rostit amb boletus i tomàquet "concassé"	24
Peix de mercat	S/M

Arrossos de vici

Arròs del Senyoret de sépia, cloïsses, gamba llangostinera i musclo de roca	22
Arròs caldós de llamàntol	33
Arròs negre de sépia, cloïssa gallega i mussolina suau	22
Arròs de peus de porc amb llagostins i allioli d'all negre	22
Arròs vegà amb espàrrecs, Santa Pau i romesco tradicional	20

*Si l'amor endolceix la vida
les nostres postres són un enamorament assegurat!*

Pastís d'ametlles, bavaroise de vainilla perfumada

amb all negre i figues confitades

8

 Vino blanco Abel Mendoza

6€/10 cl

D.O. Ca Rioja Coupage: 100% Malvasía


Carrot cake deconstruït

8

 Lustau Pedro Ximénez San Emilio

7€/10 cl

D.O. Jerez Coupage: 100% Pedro Ximénez


Sopa de xocolata blanc i gingebre amb textures de maduixa i pebrot vermell 

8


 Vino blanco Ceretto Muscato d'Asti

6€/10 cl

D.O. Piamonte Coupage: 100% Moscatel

Cake laminat de pomes, bavaroise de poma i sorbet de sidra 

8

 Vino blanco Trapet Alsace Gewürztraminer Riquewhir

6€/10 cl

D.O. Alsacia Coupage: Gewürztraminer

Cremós de xocolata lectée, sopa de sèsam,

cruixent de sèsam i taronges confitades



8

 Vino Oporto Nieport Ruby

5€/10 cl

D.O. Douro Coupage: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cao, Tinta Francisca,

Tinta Amarelia, Sousao, Tinta Roriz

Amanida de fruita amb gel de cava i sorbet  

6

 Ars Collecta Blanc de Blancs

7€/10 cl

Coupage: Pinot noir, Trepas y Xarel·lo

Crema catalana amb confitura de taronges amargues i carquinyoli de praliné 

7

 Pansal del Calàs

10€/10 cl

D.O. Montsant Coupage: 70% Garnacha; 30% Samsó