

Entrants per compartir o no...

Pernil ibèric d'aglà amb coca de pa, tomàquet de penjar i AOVE	29€
Anxoves de l'Escala (6 filets) amb focaccia casolana, tomàquet i raïm	19€
Croquetes meloses de rostit casolanes	3€/u.
Bunyols de bacallà amb mel i taronja	3€/u.
Carpaccio de vedella de Girona amb allioli de Kalamata, parmesà i tomàquet sec	18€
Ensaladilla a l'estil del chef amb ventresca de tonyina	14€
Assortiment de formatges catalans i els seus acompanyaments	15€

Entrants que us recomana el nostre xef...

Amanida de tomàquets de l'hort amb burrata i alfàbrega	18€
Carbassó laminat amb envinagrats, ametlles, alvocat i vinagreta de mel i llima	17€
Foie micuit amb textures de poma i reducció de Xerès	26€
Steak tàrtar de filet de vedella amb un toc de Calvados	29,50€
Ous del nostre galliner estrellats amb patates i pernil d'aglà	18€
Pappardelle fets a casa amb fruits del mar	22€
Vieires rostides amb crema de carbassa, sàlvia i cruixent de coco	22€
Pop a la brasa amb kimchi, parmentier de patata i "Pebre vermell de la Vera"	26€

Arrossos...

Arròs melós del senyoret amb llamàntol	28€
Arròs sec de costella ibèrica, pollastre de pagès, mussolina d'all negre i tataki de vedella Angus	28€
Risotto de bolets de temporada amb formatge pecorino	25€

Peixos...

Peix del dia:	28€
Ració (suprema) a la planxa amb verdures o al forn amb panadera Format de peces individuals d'entre 300 i 500 grs (psm)	
Bacallà confitat amb mussolina de codonyat gratinada i samfaina	23€
Corball cuit a baixa temperatura amb cigrons pont-neuf i bitxo confitat	22€
Tataty de tonyina lacada amb pak choi saltejat	25€

Carns...

Carn a la brasa amb patates i pebrot del piquillo lacat	
Filet de vedella de Girona	28€
Entrecot de vedella de Girona	25€
Xuletón de vedella Angus 1 kg (mínim dues persones)	70€/ kg
Melós de vedella a baixa temperatura amb reducció d'Oporto i cremós de coliflor	22€
Magret d'ànec amb pinya en textures i mini brots	24€
Presa de porc ibèric a la brasa amb cremós de moniato i llimona confitada	26€

Postres...

Pastís de 3 formatges	9€
Tàrtar de fruita amb sorbet	7,5€
Apple crumble amb gelat de nous de macadamia	9€
Textures de xocolata	10€
Tiramisú	9€
Coulant de xocolata (15 minuts cocció)	10€
Gelats i sorbets (Xocolata, Vainilla, Nous de macadàmia, Maduixa o Mango)	6€