

Entrants per compartir o no...

Pernil d' aglà amb pa de coca sucada amb tomàquet i OOVE	29€
Anxoves de l'Escala sobre focaccia amb mantega fumada (mín. 3 unitats)	4€/u.
Croquetes casolanes i meloses de carn rustida amb maionesa de llima (mín. 3 unitats)	3€/u.
Bunyols de bacallà amb mel i taronja (mín. 3 unitats)	3€/u.
Carpaccio de vedella amb Pecorino, pinyons i brots de llimona	18€
Ensaladilla a l' estil del xef amb ventresca de bonítol del nord	15€
Assortiment de formatges catalans amb els seus acompanyaments	16€

Entrants que us recomana el nostre xef...

Amanida xató amb bacallà confitat, ametlles garrapinyades i la seva salsa	18€
Calamars saltejats amb sobrassada "Xesc Reina" i favetes baby	21€
Foie micuit amb les seves melmelades i reducció de Xerès	26€
Steak tartar de vedella amb un toc de Calvados	29,50€
Ravioli obert i cruixent amb pollastre de corral i beixamel de múrgules	18€
Pèsols del Maresme amb botifarra negra i ou a baixa temperatura	19€
Vieires rostides amb carbassa en textures	23€
Pop flamejat amb pebre vermell "de la Vera" i mel sobre parmentier de patata	26€

Arrossos...

Arròs melós de llamàntol	30€
Arròs semi-sec de costella ibèrica, pollastre de corral, muselina de poma i tataki de vedella Angus	28€

Peixos...

Peix del dia:	
Suprema a la planxa amb verdures o al forn amb panadera	28€
Format de peça sencera	70€/kg
Bacallà confitat amb cigrons i panxeta	24€
Escamarlans de Blanes a l' estil "Port de la Selva" o a la planxa	29€
Tataki de tonyina vermella d' Almadraba amb cruixent d' arròs i llagostins	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 1Kg (mínim 2P)	75€/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€
Pluma de porc Duroc de Can Batallé amb parmentier de carbassa i nou de macadàmia	22€

Postres...

Pastís de tres formatges	9€
Tàrtar de fruita fresca amb sorbet	7,5€
Tarta tatin amb gelat de nata	9€
Milfulls de crema pastissera amb fruits vermells	10€
Tiramisú	9€
Coulant de xocolata (15 minuts de cocció)	10€
Gelats i sorbets (Xocolata, Vainilla, Nous de macadàmia, Maduixa o Mango)	6€