

ENTRANTS

| | |
|---|-------|
| Gazpacho amb guarnició <i>Gazpacho con guarnición</i> | 9.80 |
| Amanida de l'hort <i>Ensalada del huerto</i> | 7.90 |
| Amanida de formatge de cabra amb mel, vinagreta de fruits secs <i>Ensalada de queso de cabra con miel, vinagreta de frutos secos</i> | 12.50 |
| Amanida de gambas amb bacó i vinagre de gerds <i>Ensalada de gambas con beicon y vinagre de frambuesa</i> | 15.90 |
| Mozzarella Burrata, ruca i tomàquet sec <i>Mozzarella Burrata, rúcula y tomate seco</i> | 13.50 |
| Tàrtar de salmó, guacamole i maduixa <i>Tartar de salmón, guacamole y fresa</i> | 17.50 |
| Foie gras casolà, chutney de figa (80gr) <i>Foie gras casero, chutney de higo (80gr)</i> | 16.00 |
| Plat de pernil Ibèric amb el seu pa de coca amb tomàquet (100gr) <i>Plato de jamón Ibérico con su pan de coca con tomate (100gr)</i> | 19.00 |
| Caneló XL de confit d'ànec amb poma caramelitzada i foie <i>Canelón XL de confit de pato con manzana caramelizada y foie</i> | 13.50 |
| Carpaccio de filet de bou, foie i oli de trufa <i>Carpaccio de buey, foie y aceite de trufa</i> | 21.00 |
| Pa de coca amb tomàquet <i>Pan de coca con tomate</i> | 3.80 |

ARRÒS I PASTA

| | |
|--|------------|
| Arròs de llamàntol (min 2 pers) <i>Arroz de bogavante</i> | 34.50/pers |
| Arròs de muntanya (min 2 pers) <i>Arroz de montaña (min 2 pers)</i> | 14.90/pers |
| Raviols de formatge fresc amb salsa de nous <i>Ravioles de queso fresco con salsa de nueces</i> | 14.50 |

PEIXOS

| | |
|---|-------|
| Salmó a la planxa amb taronja i espinacs saltejats amb panses <i>Salmón a la plancha con naranja y espinacas salteadas con pasas</i> | 18.50 |
| Rap amb salsa de curry, llet de coco i arròs thai <i>Rape con salsa de curry, leche de coco y arroz thai</i> | 23.50 |
| Filet de llobarro, oli d'oliva i tomàquet fresc <i>Filete de lubina, aceite de oliva y tomate fresco</i> | 19.50 |

*Aquest establiment disposa d'informació relativa a la presència d'al·lèrgens als nostres productes.
Consulteu el nostre personal per obtenir més informació.



CARNS

| | |
|--|------------|
| Costelles de xai a la brasa <i>Costillas de cordero a la brasa</i> | 17.90 |
| Pluma ibèrica a la brasa <i>Pluma Ibérica a la brasa</i> | 16.90 |
| Filet de bou a la brasa (Rossini +6.00 sup.) <i>Solomillo de buey (Rossini +6.00 sup.)</i> | 22.00 |
| Entrecot a la brasa amb salsa Roquefort <i>Entrecot a la brasa con salsa Roquefort</i> | 21.00 |
| "Txuletón" a la brasa amb flor de sal de Guérande (min 2 pers) <i>Txuletón a la brasa con flor de sal de Guérande (min 2 pers)</i> | 28.00/pers |
| Espatlla de xai confitada a baixa temperatura amb crema d'all negre <i>Paletilla de cordero confitada a baja temperatura con crema de ajo negro</i> | 18.90 |
| Magret d'ànec amb fruits vermells <i>Magret de pato con frutos rojos</i> | 19.00 |
| Steack tàrtar de filet de bou amb patates palla <i>Steack tartar de solomillo de buey con patatas paja</i> | 22.50 |

POSTRES

| | |
|---|-------|
| Dama Blanca (gelat de vainilla, xocolata calenta, nata) <i>Dama Blanca (helado de vainilla, chocolate caliente y nata)</i> | 6.80 |
| Tarta Tatin gelat de vainilla o flambejada amb calvados <i>Tarta Tatin con helado de vainilla o flambeada con calvados</i> | 6.90 |
| Coulant de xocolata <i>Coulant de chocolate</i> | 6.50 |
| Pablova de gerds i lychees <i>Pablova de frambuesas y lychees</i> | 7.50 |
| Profiteroles amb gelat i xocolata calenta <i>Profiteroles con helado y chocolate caliente</i> | 7.00 |
| Cheesecake amb coulis de fruites exòtiques <i>Cheesecake con coulis de frutas exóticas</i> | 6.50 |
| Fondue de xocolata amb fruita fresca i núvols (per compartir) <i>Fondue de chocolate con fruta fresca y nubes (para compartir)</i> | 10.80 |
| Carpaccio de pinya amb lima i gelat de coco <i>Carpaccio de piña con lima y helado de coco</i> | 6.80 |