

“El plaer de la taula és exclusiu de l'espècie humana;
suposa unes cures anteriors a preparar les menges,
triar el lloc i reunir els convidats”

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Així, en aquest lloc triat per vosaltres, hem preparat

PER COMENÇAR

Amanida de tardor

Crema de bledes de Viladecans, pa cruixent i flor d'all

Flam de porro ecològic, ou de guatlla i rave

Albergínia rostida amb burrata de la Puglia

Espinacs a la catalana

24 €

CONTINUEM AMB ELS PEIXOS

Sashimi de tonyina Balfegó amb mongeta tendra

Corbina salvatge al forn amb espàrrecs i textures de pastanaga

Llobarro salvatge a la sal (2pax)

Turbot al forn amb patata i ceba (2pax)

Llenguado a la meunière (2pax)

40 €/pax

I TAMBÉ ARROSSOS

Arròs d'escamarlans

Arròs de bolets i botifarres

Arròs melós amb musclos

36 €

O CARNS

Bistec tàrtar

Cuixa d'anyell de llet

Faisà de caça amb fonoll i col (2pax)

Colomí salvatge rostit

Filet de vaca amb salsa de foie

38 €

AVUI SUGGERIM

Calamarsó farcit de bolets de temporada i botifarra

Dau de lluç del Cantàbric amb pebrot de vidre

Lluç amb salsa verda i cloïsses gallegues

Carpaccio de bou amb parmesà i ruca

Filet de cérvol amb bolets de temporada

Bolets de temporada

36 €

I PER ACABAR

Carro de formatges

18 €

Flam de rovell Bernadó

Coulant de xocolata i sorbet de mandarina

Cassoleta de pera amb chardonnay amb gelat de canyella

Mousse de castanya amb gerd i gelat de xocolata blanca

14 €