

“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 primavera*  
*Carxofes del Prat confitades*  
*Crema de bledes de Viladecans*  
*Espàrrecs blancs al natural*  
*Albergínia rostida amb burrata de la Puglia*  
*Espinacs saltats a la catalana*  
*Favetes amb botifarra*  
*Pèsols llàgrima del Maresme*

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 guatlla*

36 €

## O CARNS

*Bistec tàrtar*

*Cuixa de cabrit lletó*

*Colomí salvatge rostit*

*Cua de bou amb tòfona negra*

*Filet de vaca amb salsa de foie*

38 €

## AVUI SUGGERIM

*Calamar farcit de bolets de temporada i botifarra*

*Taco de lluç del Cantàbric amb pebrot de vidre*

*Lluç amb salsa verda i cloïsses gallegues*

*Carpaccio de bou amb parmesà i ruca*

*Fricandó de vaca vella*

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*

*Babà al rom amb gelat de vainilla*

14 €