

“El placer de la mesa es exclusivo de la especie humana;  
supone cuidados anteriores en preparar los manjares,  
elegir sitio y reunir invitados”

*Jean-Anthelme Brillat-Savarin*

Así, en este lugar elegido por ustedes, hemos preparado

#### PARA COMENZAR

*Ensalada de primavera*

*Alcachofas del Prat confitadas*

*Crema de acelgas de Viladecans*

*Espárragos blancos al natural*

*Berenjena asada con burrata de la Puglia*

*Espinacas salteadas a la Catalana*

*Habitas con butifarra*

*Guisantes lágrima del Maresme*

24 €

#### SEGUIMOS CON PESCADOS

*Sashimi de Atún Balfegó con judía tierna*

*Corvina salvaje al horno con espárragos y texturas de zanahoria*

*Lubina salvaje a la sal (2pax)*

*Rodaballo al horno con patata y cebolla (2 pax)*

*Lenguado a la meunier (2 pax )*

40 €/pax

#### Y TAMBIÉN ARROCES

*Arroz de cigalas*

*Arroz de codorniz*

36 €

○ CARNES

*Steak tartare*

*Pierna de cabrito lechal*

*Pichón salvaje rustido*

*Rabo de buey con trufa negra*

*Solomillo de vaca con salsa de foie*

38 €

HOY SUGERIMOS

*Calamarcito relleno de setas de temporada y butifarra*

*Taco de merluza del Cantábrico con pimiento de cristal*

*Merluza en salsa verde con almejas gallegas*

*Carpaccio de buey con parmesano y rúcula*

*Fricandó de vaca vieja*

36 €

Y PARA TERMINAR

*Carro de quesos*

18 €

*Flan de yema Bernadó*

*Coulant de chocolate y sorbete mandarina*

*Tartaleta de pera al chardonnay con helado de canela*

*Babà ron con helado de vainilla*

14 €