

“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 €