

“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 d'estiu

Salmorejo Alma

Ajoblanco amb ametlla tendra i meló

Albergínia rostida amb burrata de la Puglia

Flor de carbassó en tempura

24 €

CONTINUEM AMB ELS PEIXOS

Sashimi de tonyina Balfegó amb mongeta tendra

Gall de Sant Pere al forn (2 pax)

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 de guatlla

Arròs d'escamarlans

36 €

O CARNS

Bistec tàrtar

Cuixa de cabrit lletó

Colomí salvatge rostit

Filet de vaca Salers amb salsa de foie

Presca ibèrica amb pebrot de vidre

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

Entrecot de vaca vella amb piparres

Bolets de temporada amb rovell d'ou

36 €

I PER ACABAR

Carro de formatges

18 €

Flam de rovell Bernadó

Coulant de xocolata i sorbet de gerds

Milfulls de maduixetes amb gelat de pistatxo

Babà al rom amb gelat de vainilla

14 €