

“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'hivern amb cítrics i xicoira*

*Crema de carbassa ecològica*

*Cors de carxofa al natural*

*Albergínia rostida amb burrata de la Puglia*

*Pèsols llàgrima del Maresme amb rovell poché*

24 €

#### CONTINUEM

*Sashimi de tonyina Balfegó amb mongeta tendra*

*Taco de lluç del Cantàbric amb pebrot de vidre*

*Lluç en salsa verda amb cloïsses gallegues*

*Llobarro salvatge a la sal (2pax)*

40 €

#### I TAMBÉ ARROSSOS

*Arròs de bolets de temporada*

*Arròs d'escamarlans*

36 €

## O CARNS

*Bistec tàrtar*

*Cuixa de cabrit lletó*

*Filet de vaca Salers amb salsa de foie*

*Colomí salvatge rostit amb remolatxa*

36 €

## AVUI SUGGERIM

*Calamar farcit de bolets de temporada i botifarra*

*Bolets de temporada amb rovell d'ou*

*Faisà de caça amb fonoll i col*

*Entrecot de vaca vella amb piparres*

36 €

*Peix del dia (2 pax)*

40 €

## I PER ACABAR

*Carro de formatges*

18 €

*Flam de rovell Bernadó*

*Coulant de xocolata i sorbet de gerds*

*Mousse de mató, pera i pa de pessic de nous*

*Pinya Del Monte, coco i granissat de marialluïsa*

*Babà al rom amb gelat de vainilla*

14 €