

“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 invierno con cítricos y achicoria*  
*Crema de calabaza ecológica*  
*Corazón de alcachofas de al natural*  
*Berenjena asada con burrata de la Puglia*  
*Guisantes lagrima del Maresme con yema poche*

24 €

#### SEGUIMOS

*Sashimi de Atún Balfegó con judía tierna*  
*Taco de merluza del Cantábrico con pimiento de cristal*  
*Merluza en salsa verde con almejas gallegas*  
*Lubina salvaje a la sal (2pax)*

40 €

#### Y TAMBIÉN ARROCES

*Arroz de setas de temporada*  
*Arroz de cigalas*

36 €

○ CARNES

*Steak tartare*

*Pierna de cabrito lechal*

*Solomillo de vaca Salers con salsa de foie*

*Pichón salvaje rustido con remolacha*

36 €

HOY SUGERIMOS

*Calamarcito relleno de setas y butifarras*

*Setas de temporada con yema de huevo*

*Faisán de caza con hinojo y col*

*Entrecote de vaca con piparras*

36 €

*Pescado del día (2 pax)*

40 €

Y PARA TERMINAR

*Carro de quesos*

18 €

*Flan de yema Bernadó*

*Coulant de chocolate y sorbete de frambuesa*

*Mousse de mató, pera y bizcocho de nueces*

*Piña del Monte, coco y granizado de marialuisa*

*Babá ron con helado de vainilla*

14 €