

“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

Favetes del Prat amb botifarra de Perol

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

Faisà de caça amb fonoll i col

Entrecot de vaca amb espàrrecs verds

Pèsols llàgrima del Maresme amb rovell poché

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

Pinya Del Monte, coco i granissat de marialluïsa

Babà al rom amb gelat de vainilla

14 €