

“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 de primavera amb cítrics*  
*Espàrrecs blancs amb rovell i consomé de bolets*  
*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)*  
*Rèmol salvatge amb patates tallades a rodanxes (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*

*Bolets de temporada amb papada Maldonado*

*Entrecot de vaca amb espàrrecs verds*

*Pèsols llàgrima del Maresme amb rovell poché*

36 €

*Peix del dia*

40 €

I PER ACABAR

*Carro de formatges*

18 €

*Flam de rovell Bernadó*

*Coulant de xocolata i sorbet de gerds*

*Mousse de iogurt, maduixes silvestres i albahaca*

*Babà al rom amb gelat de vainilla*

14 €