

“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 primavera con cítricos
Espárragos blancos con yema y consomé de setas
Crema de calabaza ecológica
Corazón de alcachofas al natural
Berenjena asada con burrata de la Puglia
Habitas del Prat con butifarra de Perol

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 (2 pax)
Rodaballo salvaje con patata panadera (2 pax)

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

Faisán de caza con hinojo y col

Setas de temporada con papada Maldonado

Entrecote de vaca con espárragos verdes

Guisantes lagrima del Maresme con yema poche

36 €

Pescado del día

40 €

Y PARA TERMINAR

Carro de quesos

18 €

Flan de yema Bernadó

Coulant de chocolate y sorbete de frambuesa

Mousse de yogur, fresitas silvestres y albahaca

Babá ron con helado de vainilla

14 €