

“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 tardor amb cítrics
Rossinyols saltats amb rovell d'ou
Crema de carbassa ecològica
Albergínia rostida amb burrata de la Puglia

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

36 €

Peix del dia

40 €

I PER ACABAR

Carro de formatges

18 €

Flam de rovell Bernadó

Coulant de xocolata i sorbet de mango

Mousse de iogurt, maduixot del Maresme i alfàbrega

Babà al rom amb gelat de vainilla

14 €