

“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 otoño con cítricos
Rebozuelos salteados con yema de huevo
Crema de calabaza ecológica
Berenjena asada con burrata de la Puglia

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 €

O 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

36 €

Pescado del día

40 €

Y PARA TERMINAR

Carro de quesos

18 €

Flan de yema Bernadó

Coulant de chocolate y sorbete de mango

Mousse de yogur, fresón del Maresme y albahaca

Babá ron con helado de vainilla

14 €