

“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

Carxofes de Tudela al natural

Crema de carbassa ecològica

Faves del Prat amb botifarra de Perol

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

Pèsols llàgrima del Maresme amb rovell poché

Bolets de temporada amb papada Maldonado

Entrecot de vaca amb espàrrecs verds

Suquet de rap

36 €

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 €