

“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 invierno con cítricos*

*Alcachofas de Tudela al natural*

*Crema de calabaza ecológica*

*Habitas del Prat con butifarra de Perol*

*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*

*Guisantes lágrima del Maresme con yema poche*

*Setas de temporada con papada Maldonado*

*Entrecotte de vaca con espárragos verdes*

*Suquet de rape*

36 €

## 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 €