

“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

- Carxofes de Tudela al natural* 25 €
- Menestra de verdures de la Ribera de Navarra* 25 €
- Pèsols llàgrima del Maresme amb rovell d’ou* 36 €
- Favetes del Prat amb botifarra de Perol* 26 €
- Albergínia rostida amb burrata de la Puglia* 25 €
- Espàrrecs blancs de Cabanillas al natural* 30 €

#### CONTINUEM

- Sashimi de tonyina Balfegó amb mongeta tendra* 40 €
- Taco de lluç del Cantàbric amb pebrot de vidre* 40 €
- Llobarro salvatge a la sal (2 pax)* 82 €
- Rèmol salvatge amb patates tallades a rodanxes (2 pax)* 95 €

#### I TAMBÉ ARROSSOS

- Arròs d’au* 40 €
- Arròs d’escamarlans* 40 €
- Arròs de verdures* 40 €

## O CARNS

*Bistec tàrtar* 40 €

*Cuixa de cabrit lletó* 40 €

*Filet de vaca Salers amb salsa de foie* 40 €

*Entrecot de vaca amb espàrrecs verds* 40 €

## I PER ACABAR

*Carro de formatges* 25 €

*Flam de rovell Bernadó* 15 €

*Coulant de xocolata i sorbet d'albercoc* 15 €

*Mousse de iogurt, maduixot del Maresme i alfàbrega* 15 €

*Torrija Alma amb gelat de torrija* 15 €