

“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) 90 €*

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 €