"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

Espinacs saltejats a la catalana 24 €

Rossinyols saltejats amb rovell d'ou 28 €

Albergínia rostida amb burrata de la Puglia 25 €

Amanida de tardor amb cítrics 16 €

Coliflor rostida amb endívies vermelles 20 €

CONTINUEM

Sashimi de tonyina Balfegó amb mongeta tendra 40 €

Tall de lluç del Cantàbric amb pebrot de cristall 40 €

Llobarro salvatge a la sal (2 pax) 82 €

Turbot salvatge amb patata fornera (2 pax) 95 €

I TAMBÉ ARROSSOS

Arròs d'au 40 €

Arròs d'escamarlans 40 €

Arròs de verdures 40 €

O CARNS

Steak tàrtar 40 €

Cuixa de cabrit de llet 40 €

Filet de vaca Salers amb salsa de foie 40 €

Entrecot de vaca amb pebrot rostit 40 €

Colomí salvatge amb remolatxa i col kale 40 €

Faisà de caça amb col arrissada i fonoll 40 €

Presa ibèrica amb espàrrecs verds 38 €

I PER ACABAR

Carro de formatges 25 €

Flam de rovell Bernadó 15 €

Coulant de xocolata i sorbet de mango-passión 15 €

Mousse de iogurt, maduixot del Maresme i alfàbrega 15 €

Crema de taronja, caramel i gelat d'ametlla 15 €