"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

Espinacas salteadas a la catalana 24 €

Rebozuelos salteados con yema de huevo 28 €

Berenjena asada con burrata de la Puglia 25 €

Ensalada de otoño con cítricos 16 €

Coliflor asada con endivias rojas 20 €

SEGUIMOS

Sashimi de atún Balfegó con judía tierna 40 €

Taco de merluza del Cantábrico con pimiento de cristal 40 €

Lubina salvaje a la sal (2 pax) 82 €

Rodaballo salvaje con patata panadera (2 pax) 95 €

Y TAMBIÉN ARROCES

Arroz de ave 40 €

Arroz de cigalas 40 €

Arroz de verdura 40 €

O CARNES

Steak tartare 40 €

Pierna de cabrito lechal 40 €

Solomillo de vaca Salers con salsa de foie 40 €

Entrecot de vaca con pimiento asado 40 €

Pichón salvaje con remolacha y col kale 40 €

Faisán de caza con col rizada y hinojo 40 €

Presa ibérica con espárragos verdes 38 €

Y PARA TERMINAR

Carro de quesos 25 €

Flan de yema Bernadó 15 €

Coulant de chocolate y sorbete de mango-pasiòn 15 €

Mousse de yogur, fresón del Maresme y albahaca 15 €

Crema de naranja, caramelo y helado de almendra 15 €