










TAPES TAPAS TAPAS

| | | |
|---|---|---------|
|  | Encenalls de pernil ibèric de gla i coca de vidre amb tomàquet | 22,00 € |
| | Virutas de jamón ibérico de bellota y coca de cristal con tomate <i>Sliced Iberian ham and "coca de vidre" with tomato</i> | |
| | * 1/2 ració · 1/2 ración · 1/2 portion | 11,00 € |
|  | Formatge tendre de cabra de la Garrotxa D.O. amb crackers | 8,50 € |
| | Queso tierno de cabra de la Garrotxa D.O. con crackers <i>Soft goat cheese from "La Garrotxa" D.O. and crackers</i> | |
|  | Anxoves del Cantàbric Doble 0 i coca de vidre (6 unitats) | 11,50 € |
| | Anchoas del Cantàbrico Doble 0 y coca de cristal (6 unidades) <i>Cantabrian Double 0 anchovies and country bread with tomato (6 units)</i> | |
|  | Croquetes de ceps (4 unitats) | 6,50 € |
| | Croquetas de ceps (4 unidades) <i>Mushroom croquettes (4 units)</i> | |
|  | Patates braves | 6,50 € |
| | Patatas bravas <i>Patatas bravas (fried potatoes in spicy sauce)</i> | |
|  | Hummus de cigrons amb crostons de pa | 6,50 € |
| | Hummus de garbanzos con picos <i>Chickpeas hummus with bread spikes</i> | |
| | Cassoleta de gambes a l'allet amb oli de bitxo | 12,50 € |
| | Cazuelita de gambas al ajillo con aceite de guindilla <i>Garlic prawns casserole and chili oil</i> | |
|  | Calamar de potera a la andalusa amb maionesa de llima i coriandre | 14,80 € |
| | Calamar de potera a la andaluza con mayonesa de lima y cilantro <i>Squids in Andalusian style, lime mayonnaise and coriander</i> | |
|  | Daus de filet de boví amb suc lligat i foie gras | 18,00 € |
| | Tacos de solomillo de vacuno con jugo ligado y foie gras <i>Bovine tenderloin tacos with bound juice and foie gras</i> | |
|  | Gyozas de pollastre i verdures amb salsa de soja a la mel | 9,00 € |
| | Gyozas de pollo y verduras con salsa de soja a la miel <i>Chicken and vegetable gyozas with soya sauce and honey</i> | |



PANS PANES BREADS

| | | | |
|-----------------------------------|----------------------------|----------------------------------|--------|
| Coca de vidre amb tomàquet | Coca de cristal con tomate | <i>Country bread with tomato</i> | 3,00 € |
| Servei de pa | Servicio de pan | <i>Bread service</i> | 2,50 € |



Lactose



Egg



Gluten



Nut



Shellfish







Celery







Soy

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

| | |
|--|---------|
| Amanida de l'hort amb ventresca de tonyina Ensalada de la huerta con ventresca de atún <i>Green salad and tuna</i> | 12,50 € |
|  Amanida Cèsar amb pollastre Ensalada César con pollo <i>Chicken Caesar salad</i> | 13,00 € |
| Amanida d'alvocat amb salmó fumat Ensalada de aguacate con salmón ahumado <i>Avocado and smoked salmon salad</i> | 12,50 € |
|  Crema de carbassa amb daus de formatge feta Crema de calabaza con dados de queso feta <i>Pumpkin soup with Feta cheese dices</i> | 8,50 € |
| Graellada de verdures a l'oli d'oliva verge i salsa Romesco Parrillada de verduras al aceite de oliva virgen y salsa Romesco <i>Grilled vegetables and olive oil and Romesco sauce</i> | 10,00 € |
|  Fettuccini a la crema de ceps Fettuccini a la crema de setas <i>Fettuccini with mushrooms sauce</i> | 10,50 € |
|  Carxofes saltejades amb rosty de cansalada i ou de trufa Alcachofas salteadas con rosty de panceta y huevo de trufa <i>Artichoke sautéed with bacon rosty and truffle egg</i> | 13,50 € |

DEL MAR DE LA MAR THE SEA

| | |
|--|---------|
|  Rossejat de fideus amb llagosta i all i oli suau "Rossejat" de fideos con langosta y "all i oli" suave <i>Sautéed noodle casserole, lobster and soft "all i oli"</i> | 17,00 € |
|  Arròs de marisc D.O. Bomba. Delta de l'Ebre illa del Riu Arroz de marisco D.O. Bomba. Delta del Ebro illa del Riu <i>Seafood rice D.O. Bomba. "Delta de l'Ebre illa del Riu"</i> | 21,00 € |
| Escalopins de salmó noruec a la planxa amb grill d'hortalisses Escalopines de salmón noruego a la plancha con grill de hortalizas <i>Grilled Norwegian salmon fillets and grilled vegetables</i> | 15,50 € |
|  Suquet de rap amb gambes, musclos i picada de safrà Suquet de rape con gambas, mejillones y picada de azafrán <i>Angler fish "Suquet" with shrimps, mussels and saffron</i> | 24,00 € |
|  Pop a la brasa i parmentiere de patates amb formatge Idiazabal Pulpo a la brasa y parmentiere de patata con queso Idiazábal <i>Grilled octopus with potato parmentiere and Idiazabal cheese</i> | 19,00 € |

CARNS A LA BRASA CARNES A LA BRASA GRILLED MEATS

Ribeye Steak Angus Nebraska. 320 grams/ 0,70lb 11,2oz 28,00 €
Novell USA (18-24 mesos). Carn vermella, molt tendra i de sabor intens, amb una textura única degut a les seves vetes de greix

Novillo USA (18-24 meses). Carne roja, muy tierna y de sabor intenso, con una textura única debido a sus betas de grasa

Steer Veal USA (18-24 months). Red meat, very tender, intense flavour with an exclusive texture due to its marbling

Filet de vaca 300 grams/ 0.66lb 10,5oz 22,00 €
És la peça de major qualitat. Carn vermella, molt tendra i sucosa, sense infiltracions de greix

Es la pieza de mayor calidad. Carne roja muy tierna y jugosa, sin infiltraciones de grasa

It is the highest quality piece. Very tender and juicy meat, without fat infiltrations

* Esculli una salsa i una guarnició per acompanyar la seva elecció

* Escoja una salsa y una guarnición para acompañar su elección

* Choose a sauce and a side dish to accompany your choice

SALSES I GUARNICIONS SALSAS Y GUARNICIONES SAUCES AND SIDE DISHES



Bearnesa, Bearnesa, Béarnaise



Pebre verd, pimienta verde, green pepper



Porto, Oporto, Porto

Espàrrecs verds a la planxa, pebrots del "piquillo", patates fregides

Espárragos verdes a la plancha, pimientos del piquillo, patatas fritas

Grilled green asparagus, "piquillo" peppers, French fries



French rack de xai, compota de poma amb codony i patates pont neuf 18,00 €

French rack de cordero, compota de manzana con membrillo y patatas pont neuf

French rack of lamb, apple sauce with quince and pont neuf potatoes



Magret d'ànec amb suc de gerds i graten de patates 16,50 €

Trenzado de magret de pato con salsa de frambuesas y graten de patata

Duck's magret with raspberries sauce and potato graten

POSTRES POSTRES DESSERTS

-  **Coulant de xocolata amb gelat de torró** 6,50 €
Coulant de chocolate con helado de turrón
Chocolate coulant and nougat ice cream
-  **Crema catalana cremada i carquinyolis** 5,50 €
Crema catalana quemada y carquiñolis
Crème brûlée and “carquinyolis”
-  **Cheesecake amb coulis de fruita de la passió** 5,50 €
Cheesecake com coulis de fruita de la passió
Cheesecake and passion fruit coulis
- Mosaic de fruita fresca de temporada** 4,50 €
Mosaico de fruta fresca de temporada
Fresh seasonal fruit rainbow
-  **Yogurt Grec amb tres fruites àcides i sucre Moscovado** 5,50 €
Yogurt Griego con tres frutas ácidas y azúcar Moscovado
Greek yoghurt with three acid fruits and Moscovado sugar
-  **Assortiment de formatges nacionals (Maó, Manxec, Idiazabal i Cabrales)** 6,80 €
Surtido de quesos nacionales con tostadas (Mahón, Manchego, Idiazábal y Cabrales)
Spanish cheese assortment (Mahón, Manchego, Idiazábal and Cabrales)
-  **Pastís tatin amb esfera gelada de cafè blanc** 6,50 €
Tarta tatin con esfera helada de café blanco
Tarte tatin and white coffee ice sphere
-  **Gelat de crema catalana amb fruits vermells del bosc** 6,50 €
Helado de crema catalana con frutos rojos del bosque
Crème brûlée ice cream and red berries
- Assortiment de sorbets** 5,50 €
Surtido de sorbetes
Assortment of sorbets

