

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 Cantábrico 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>	
Bastones d'algergínia amb mel de canya i sal Madon	7,50 €
Bastones de berenjena con miel de caña y sal Madon	
<i>Aubergine sticks with cane honey and Madon salt</i>	
Canelons de peus de porc amb suc lligat i xips violetes	14,00 €
Canelones de pies de cerdo con jugo ligado y chips violetas	
<i>Pork cannelloni with juice and violets chips</i>	
Cassoleta de gambes a l'allet amb oli de bitxo	12,50 €
Cazuelita de gambas al ajillo con aceite de guindilla	
<i>Garlic prawn 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 vedella al Oporto amb foie gras	18,00 €
Dados de solomillo de ternera al Oporto con foie gras	
<i>Diced beef tenderloin in Oporto style and foie gras</i>	
Gyozas de pollastre i verdures amb salsa de soja a la mel	9,00 €
Gyozas de pollo y verdures 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	3,00 €
Coca de cristal con tomate	
<i>Country bread with tomato</i>	
Servei de pa Servicio de pan <i>Bread service</i>	2,50 €

Please, in case of any Allergies, do not hesitate to contact our staff for information
En caso de alergia alimentaria, no dude en contactar con nuestro personal de restaurante
En cas d'al·lèrgia alimentària, no dubti en contactar amb el nostre personal del restaurant

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 €
Crema de carbassó amb cremós de formatge i ous de guatlla Crema de calabacín con cremoso de queso y huevos de codorniz <i>Zucchini cream with creamy cheese and quail egg</i>	8,50 €
Mozzarella de búfala amb tomàquet i salmó fumat Mozzarella de búfala con tomate y salmón ahumado <i>Buffalo mozzarella, tomato and smoked salmon</i>	11,50 €
Graellada de verdures a l'oli d'oliva verge Parrillada de verduras al aceite de oliva virgen <i>Grilled vegetables and olive oil</i>	9,50 €
Rigatones amb salsa amatriciana Rigatones con salsa amatriciana <i>Rigatoni with amatriciana sauce</i>	10,50 €

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 with 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 €
Medallons de rape en salsa verda amb gambes, espàrrecs blancs i pèsols Medallones de rape en salsa verde con gambas, espárragos blancos y guisantes <i>Angler fish medallions in green sauce with prawns, white asparagus and peas</i>	24,00 €
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 €
Supremes de turbot amb refregit d'alls tendres, pernil i patates confitades Supremas de rodaballo con refrito de ajos tiernos, jamón y patatas confitadas <i>Turbot supremes with refried garlic shoots, ham and pickled potatoes</i>	24,00 €
Pop a la brasa amb patata confitada, trompetes i mojo picón Pulpo a la brasa con patata confitada, trompetas y mojo picón <i>Grilled octopus, candied potato, trumpet mushrooms and "mojo picón" sauce</i>	19,00 €

Please, in case of any Allergies, do not hesitate to contact our staff for information
En caso de alergia alimentaria, no dude en contactar con nuestro personal de restaurante
En cas d'al·lèrgia alimentària, no dubti en contactar amb el nostre personal del restaurant

CARNS A LA BRASA CARNES A LA BRASA GRILLED MEATS

Ribeye Steak Angus Nebraska. 320 grams/ 0,70lb 11,2oz 27,00 €
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 vetas 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

SALSSES I GUARNICIONS SALSAS Y GUARNICIONES SAUCES AND SIDE DISHES

Bearnesa, pebre verd, Porto

Bearnesa, pimienta verde, Oporto

Béarnaise, green pepper, 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, quince and pont neuf potatoes

Melós de vedella amb parmentiere trufada i bolets 18,50 €

Meloso de ternera con parmentiere trufada y setas

Veal cheek with truffled parmentiere and mushrooms

Please, in case of any Allergies, do not hesitate to contact our staff for information

En caso de alergia alimentaria, no dude en contactar con nuestro personal de restaurante

En cas d'al·lèrgia alimentària, no dubti en contactar amb el nostre personal del restaurant

POSTRES POSTRES DESSERTS

Coulant de xocolata amb gelat de torró Coulant de chocolate con helado de turrón <i>Chocolate coulant and nougat ice cream</i>	6,50 €
Crema catalana cremada i carquinyolis Crema catalana quemada y carquiñolis <i>Crème brûlée and “carquinyolis”</i>	5,50 €
Cheesecake amb coulis de fruita de la passió Cheesecake con coulis de fruta de la pasión <i>Cheesecake and passion fruit coulis</i>	5,50 €
Mosaic de fruita fresca de temporada Mosaico de fruta fresca de temporada <i>Fresh seasonal fruit rainbow</i>	4,50 €
Mel i mató amb nous i confitura de cerezas “Mel i mató” con nueces y confitura de cerezas <i>“Mel i mató”, walnuts and cherry jam</i>	5,50 €
Assortiment de formatges nacionals (Maó, Manxec, Idiazabal i Cabrales) Surtido de quesos nacionales (Mahón, Manchego, Idiazábal y Cabrales) <i>Spanish cheese assortment (Mahón, Manchego, Idiazábal and Cabrales)</i>	6,80 €
Pastís tatin amb esfera gelada de cafè blanc Tarta tatin con esfera helada de café blanco <i>Tarte tatin and white coffee ice sphere</i>	6,50 €
Gelat de crema amb fruits vermells del bosc Helado de crema de yema con frutos rojos del bosque <i>Crème brûlée ice cream and red berries</i>	6,50 €
Assortiment de sorbets Surtido de sorbetes <i>Assortment of sorbets</i>	5,50 €

Please, in case of any Allergies, do not hesitate to contact our staff for information
En caso de alergia alimentaria, no dude en contactar con nuestro personal de restaurante
En cas d'al·lèrgia alimentària, no dubti en contactar amb el nostre personal del restaurant