

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Encenalls de pernil ibèric de gla i coca de vidre amb tomàquet Virutas de jamón ibérico de bellota y coca de cristal con tomate <i>Sliced Iberian ham and "coca de vidre" with tomato</i>	22,00 €
Anxoves del Cantàbric Doble 0 i coca de vidre (6 unitats) Anchoas del Cantábrico Doble 0 y coca de cristal (6 unidades) <i>Cantabrian Double 0 anchovies and country bread with tomato (6 units)</i>	14,50 €
Crema freda de espàrrecs blancs amb daus de mango Crema fría de espárragos blancos con dados de mango <i>Cold cream of white asparagus with dice of mango</i>	8,50€
Amanida Cèsar amb pollastre Ensalada César con pollo <i>Chicken Caesar salad</i>	14,00€
Amanida de tomàquet, mozzarella i ruca amb alvocat Ensalada de tomate, mozzarella y rúcula con aguacate <i>Tomato salad, mozzarella and rucola with avocado</i>	16,50€
Mezclum de silvestres amb ventresca de tonyina i perles d'oli Mezclum de silvestres con ventresca de atún y perlas de aceite <i>Wild mixture with tuna belly and oil pearls</i>	12,50€
Hortalisses a la planxa amb graten de formatge de cabra Hortalizas a la plancha con graten de queso de cabra <i>Grilled vegetables with goat cheese</i>	14,00€
Formatge de cabra de la Garrotxa Queso de cabra de la Garrotxa <i>Goat cheese from la Garrotxa</i>	8,50€
Fetuccini amb dos pestos i Grana Padano Fetuccini con dos pestos y Grana Padano <i>Fettuccines with two pestos and Grana Padano</i>	14,50€

DEL MAR | DE LA MAR | THE SEA

Salmon a la planxa amb d'hortalisses Salmon a la plancha con de hortalizas <i>Grilled salmon with vegetables</i>	18,50€
Cues de gamba a l'all i oli de bitxo Colas de gamba al ajillo y aceite de guindilla <i>Prawn tails with garlic and chilli oil</i>	12,50€
Llobarro a la planxa, pure de fonoll i vinagreta de tomàquet Lubina a la plancha, pure de hinojo y vinagreta de tomate <i>Grilled sea bass, fennel puree and tomato vinaigrette</i>	22,50€
Fideos rossejats amb llagosta i all i oli suau Fideos rossejats con langosta y alioli suau <i>Rossejats noodles with lobster and a soft all-i-oli</i>	17,00€

CARNS | CARNES | MEATS

Entrecot de vedella amb saltat de bolets i piquillos Entrecot de ternera con salteado de setas y piquillos <i>Beef entrecot with sauteed mushrooms and piquillos</i>	20,00€
Medallons de filet de bou a la planxa amb guarnició Medallones de solomillo de buey a la plancha con guarnición <i>Grilled ox sirloin medallions with garnish</i>	24,50€
French rack de xai, compota de poma i patates pont neuf French rack de cordero, compota de manzana y patatas pont neuf <i>French rack of lamb, apple compote and pont neuf potatoes</i>	19,50€
Salses porto o pebre Salsas oporto o pimienta <i>Porto or pepper sauces</i>	1,50€

POSTRES | POSTRES | DESSERTS

Contrast de fruita de temporada amb sorbet de mandarina Contraste de fruta de temporada con sorbete de mandarina <i>Seasonal fruit contrast with mandarin sorbet</i>	4,50€
Crema catalana cremada Crema catalana quemada <i>Catalan cream</i>	5,50€
Pastís de formatge amb culis de gerds Tarta de queso con culis de frambuesas <i>Cheesecake with raspberry coulis</i>	5,50€
Fondant de xocolata amb crema de cafè a el baileys Fondant de chocolate con crema de café al baileys <i>Chocolate fondant with coffee cream baileys</i>	6,50€

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

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

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

*** Impostos inclosos · Impuestos incluidos · Tax included**

Horario de 13h a 15:30 y 19:30 a 22:30h
Daily from 1pm to 3:30pm and 7:30pm -22:30pm