

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 00 i coca de vidre amb tomàquet Anchoas del Cantábrico 00 y coca de cristal con tomate <i>Cantabric anchovies 00 and "coca de vidre" with tomato</i>	14,50 €
Crema de carbassa amb daus de formatge Feta Crema de calabaza con dados de queso Feta <i>Pumpkin soup with Feta cheese dices</i>	10,50€
Amanida Cèsar "Renaissance" Ensalada César "Renaissance" <i>Caesar' "Renaissance" salad</i>	18,00€
Dúo de tomàquet, alvocat, perles de mozzarella i brots de rúcula Dúo de tomate, aguacate, perlas de mozzarella y brotes de rúcula <i>Tomato duo, avocado, mozzarella pearls and rocket sprouts</i>	16,50€
Bouquet de verds amb ventresca de tonyina i perles d'oli d'arbequines Bouquet de verdes con ventresca de atún y caviar de arbequina <i>Sprouts bouquet with tuna belly and "Arbequina "oil caviar</i>	17,00€
Selecció d'hortalisses a la planxa amb gratén de formatge de cabra Selección de hortalizas a la plancha con gratén de queso de cabra <i>Grilled vegetables selection with goat cheese gratin</i>	16,00€
Els ous estrellats amb pernil ibèric a l'aroma de trufa Los huevos estrellados con jamón ibérico al aroma de trufa <i>Fried eggs with Iberian ham & truffle perfum</i>	16,50€
Fettucini amb salsa Tartufata i Grana Padano Fetuccini a la salsa Tartufata y Grana Padano <i>Fetuccini with Tartufata sauce & Grana Padano</i>	14,50€
DEL MAR DE LA MAR THE SEA	
Tataki de tonyina, wok de verdures amb salsa de soja y sèsam Tataki de atún, wok de verdures con salsa de soja y sésamo <i>Tuna tataki, vegetables wok with soy sauce & sesame</i>	26,00€
Salmó a la planxa amb grill d'hortalisses Salmón a la plancha con grill de hortalizas <i>Grilled salmon and vegetables</i>	20,00€

Cues de gamba amb allada amb oli de bitxo 15,50€
Colas de gamba al ajillo con aceite de guindilla
Prawn tails with garlic & Guindilla chilli pepper oil

Supremes de llobarro, puré de fonoll i vinagreta de tomàquet 24,50€
Supremas de lubina, puré de hinojo y vinagreta de tomate
Sea bass supremes, celery purée & tomato vinaigrette

DE LA TIERRA DE LA TERRA OUR MEATS

Saltat de pollastre al curry amb arròs Basmati 17,50€
Salteado de pollo al curry con arròs Basmati
Curry sautéed chicken with Basmati rice

Medallons de filet de bou amb parmentier a la salsa d'Oporto 27,50€
Medallones de solomillo de bou de con parmentier a la salsa de Oporto
Grilled beef tenderloin medallions with parmentier & Port sauce

"French rack" de xai, compota d'epoma i patataes Pont Neuf 19,50€
"French rack" de cordero, compota de manzana y patatas Pont Neuf
Lamb "french rack", apple compote & Pont Neuf potatoes

POSTRES POSTRES DESSERTS

Fruita de temporada amb sorbet de mandarina 6,00€
Fruta de temporada con sorbete de mandarina
Seasonal fresh fruit with tangerine sorbet

La nostra tradicional crema catalana 6,50€
Nuestra tradicional crema catalana
Our traditional catalan « crème brûlée »

Cheesecake amb coulis de gerds 7,00€
Cheese cake con coulis de frambuesas
Cheesecake, raspberry coulis

Fondant de xocolata amb esfera gelada de café 7,00€
Fondant de chocolate con esfera helada de café
Chocolate fondant with coffee sphere