

BRASES (JOSPER)

Peus de porc a la brasa amb patates rosses i oli d'herbes	11.90€
Xai "Xisqueta" de Cal Tomàs ecològic del Pallars amb salsa d'olives...	19.90€
Presa ibèrica de gla de "Maldonado" amb patates rosses i ceba tendra	19.50€
Magret d'ànec del Pirineus a la brasa amb patates i <i>mojo colorao</i>	15.80€
Filet de vedella nacional amb mantega Café Paris	24.50€
Foie a la brasa	25.90€
"Txuletón" de vaca vella madurada (per a dues persones) amb patates rosses i pebrots del <i>piquillo</i>	59.00€

MENÚ DEGUSTACIÓ ESTIU 2022

(SERVIT A TAULA COMPLETA)

ENTRANT

Amanida de verat marinat en escabetx suau, escalivats, verduretes, gelat de tomàquet i alfàbrega, oli extra verge i cruixent de nori

PRIMER

Terrina de porc ibèric de gla amb prunes, fruits secs, mermelada de taronja amarga, escarola de cabell d'àngel i nous de macadamia

PEIX

Peix de llotja a la donostiarra amb llit de patates i ceba, piparres, salicòrnia, olives Kalamata i xerris ecològics

CARN (a escollir entre):

Roast beef de magret d'ànec amb vinagreta de rostit, cireres, iogurt, avinagrats, ceba morada i verds

o

Xai xisqueta del Pallars a la brasa amb cebes tendres, patates rosses salsa d'olives i oli d'herbes

POSTRES

Préssec de Lleida osmotitzat al safrà amb crema catalana i gelat de llimona

49.50€ (10% iva inclòs)

ENTRANTS I PLATS DEL DIA

Pernil de gla tallat a ganivet "Señorio Montanera" 100grm	19.50€
Coca de pa amb tomàquet de Can Geroni de Vilanova	3.20€
Croquetes cremoses de pernil de gla	2.50€/unitat
Croquetes de gambes d'Arenys	2.90€/unitat
Anxoves del Cantàbric 00	2.20€/unitat
Flors de carbassó amb el seu carbassonet farcides de brandada de bacallà en tempura i maionesa de mel	5.80€/unitat
Amanida de salmó salvatge amb taronja ecològica, poma verda, cireres, nori cruixent, ikura i gelat de fruita de la passió	15.90€
Amanida de verat marinat en escabetx suau, escalivats, gelat de tomàquet i alfàbrega, ceba morada, xerris i cruixent de nori	15.50€
Tàrtar de salmó salvatge amb avocat, sèsam, ceba tendra i gelat de yuzu	16.90€
Tàrtar de vedella tallat a ganivet amb mostassa i torradetes	17.90€
Terrina de porc ibèric de gla amb prunes, mermelada de taronja amarga i fruits secs, escarola de cabell d'àngel i nous de macadamia	14.80€
Ceviche de corball salvatge amb avocat, ceba morada, maduixots, gelat de llima, coriandre i api...	17.50€
Ventresca de tonyina vermella a la brasa (tatakya) amb compota de tomàquet, espinacs, iogurt amb avinagrats, xerris, botarga, soja i sèsam	26.00€
Escamarlans mitjans d'Arenys flamejats amb ceba confitada, all i un toc picant	25.80€
Gambes mitjanes d'Arenys amb crosta de sal a la planxa	38.00€
Bacallà confitat amb cigrons ecològics, espinacs, tomàquet i allioli	22.90€
Rap de costa al forn, a la brasa o a la Donostiarra amb llit de patata i ceba	28.00€
Llobarro salvatge a la brasa o a la Donostiarra amb llit de patata i ceba	27.90€
Peus de porc sense feina farcits amb "morcilla" de ceba i pinyons	17.80€
Garrinet ibèric cruixent amb salsa de rostit, cireres i verds	22.50€
Capipota i tripa de vedella amb ibèrics i cigrons ecològics de l'Anoia	14.90€
Melós de vedella lacat amb bolets i parmentier de patates	16.50€

PASTES I ARROSSOS

Canelons de pollastre rostit amb beixamel i crumble de parmesà	14.90€
Canelons d'ànec amb salsa de foie, crumble de parmesà, rossinyols i ranci	17.90€
Arròs sec de ceba, calamarcets, gambes i pèsols	21.90€
Arròs sec sípia d'Arenys amb botifarra esparracada, musclos i pèsols	20.50€
Arròs de magret d'ànec amb bolets, carbassa i encenalls de pernil	19.50€

