

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€
Filet de porc ibèric de gla Maldonado a la brasa amb mojo colorao	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 a la brasa, gelat de tomàquet i alfàbrega, oli extra verge i cruixent de nori

PRIMER

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

PEIX

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

CARN (a escollir entre):

Filet de porc ibèric de gla Maldonado a la brasa amb mojo colorao

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, fruits vermells i gelat de vainilla

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	2.70€/unitat
Croquetes de gambes d'Arenys	2.90€/unitat
Anxoves del Cantàbric 00	2.40€/unitat
Amanida de salmó salvatge amb taronja ecològica, poma verda, figues coll de dama, nori cruixent, ikura i gelat de fruita de la passió	15.90€
Ous de reig i ceps amb ou ferrat ecològic, botifarra i suc de rostit	24.00€
Carpaccio d'ous de reig i ceps amb pinyons, pernil de gla i parmesà	20.00€
Tàrtar de salmó salvatge amb alvocat, 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 alvocat, ceba morada, xerris, cireres, gelat de llima, coriandre i api...	17.50€
Bonítol de costa salvatge de palangre(tatakya) amb compota de tomàquet, iogurt, tàperes, xerris, botarga, soja i sèsam	18.00€
Gambes mitjanes d'Arenys amb crosta de sal a la planxa	38.00€
Bacallà confitat amb cigrons ecològics, espinacs, tomàquet i allioli	22.90€
Corball salvatge al forn, a la brasa o a la Donostiarra amb llit de patata	22.50€
Virrey (palometa roja) salvatge a la donostiarra o a la brasa (1,2Kg 2 pax)	90.00€
Peus de porc sense feina farcits amb "morcilla" de ceba i pinyons	17.80€
Garrinet ibèric cruixent amb figues coll de dama, suc de rostit 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	15.90€
Arròs sec de ceba, calamarcets, gambes i pèsols	21.90€
Arròs sec de bolets de temporada (cep, ous de reig..) amb botifarra, panxeta ibèrica	22.00€
Arròs sec sípia d'Arenys amb botifarra esparracada, musclos i pèsols	20.50€
Arròs sec de magret d'ànec amb bolets, carbassa i encenalls de pernil	19.50€

