

BRASES (JOSPER)

Peus de porc a la brasa amb patates rosses i oli d'herbes	10.90€
Xai "Xisqueta" de Cal Tomàs ecològic del Pallars amb salsa d'olives...	18.90€
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>	14.80€
Filet de vedella nacional amb mantega Café Paris	22.50€
Foie a la brasa	24.90€
"Txuletón" de vaca vella madurada (per a dues persones) amb patates rosses i pebrots del <i>piquillo</i>	58.00€

MENÚ DEGUSTACIÓ TARDOR 2021

(SERVIT A TAULA COMPLETA)

ENTRANT

Amanida tèbia de guatlles del Landes amb escabetx suau, carbassa escalivada, burratta fumada, magranes i vinagreta de carquinyolis

PRIMER i

Terrina de foie gras d'ànec amb relish de olives Kalamata, figues i fruits secs i torradetes

PEIX

Bacallà confitat amb cigrons de l'Anoia ecològics, patatera extremeña lleugerament picant, compota de tomàquet i allioli gratinat

CARN (a escollir entre):

Llom de cérvol adobat a la brasa amb moniato escalivat, xips i suc de coccíó

o

Xai "Xisqueta" de Cal Tomàs ecològic del Pallars a la brasa amb salsa d'olives, cebes tendres i patates rosses

POSTRES

Préssec de Calanda osmotitzat amb escuma de crema catalana, gelat de vainilla i figues

48.50€ (10% iva inclòs)

ENTRANTS I PLATS DEL DIA

Pernil de gla "Señorio Montanera" tallat a ganivet 100grm	19.50€
Coca de pa amb tomàquet de Can Geroni de Vilanova	3.20€
Croquetes cremoses de pernil de gla	2.40€/unitat
Croquetes de gambes d'Arenys	2.90€/unitat
Anxoves del Cantàbric 00	2.20€/unitat
Amanida de salmó salvatge amb taronja ecològica, poma verda, figues coll de dama, fruits vermells, nori, ikura i gelat de fruita de la passió	15.90€
Tartar 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 foie gras d'ànec amb relish de olives Kalamata, figues i fruits secs i torradetes	15.80€
Ceviche de corball salvatge, alvocat, ceba morada, gelat de llima, coriandre	17.50€
Cloïsses gallegues del Carril a l'all o a la marinera amb tocs picants	23.50€
Musclos a l' all o a la marinera amb un toc picant	12.50€
Bacallà confitat amb cigrons de l'Anoia ecològics, patatera extremeña lleugerament picant, compota de tomàquet i allioli gratinat	22.90€
Llobarro salvatge de costa a la donostiarra o al forn amb llit de patates i ceba o a la brasa	26.80€
Rap de costa a la donostiarra amb llit de patata i ceba o en suquet amb cloïsses i musclos	23.50€
Llom de cérvol adobat i a la brasa amb moniato escalivat, xips i salsa de magranes	16.50€
Peus de porc sense feina farcits de botifarra negra, avellanes i lacats amb la seva salsa, bolets i parmentier de patates	17.80€
Capipota i tripa de vedella amb ibèrics i cigrons de l'Aaoia	14.90€
Melós de vedella lacat amb bolets de temporada i parmentier de patates	16.50€
Garrinet ibèric cruixent amb figues coll de dama, verds i suc de coccio	21.50€

PASTES I ARROSSOS

Canelons de pollastre rostit amb beixamel i crumble de parmesà	14.90€
Arròs sec de ceba, calamarcets, gambes d'Arenys i pèsols del Maresme	21.90€
Arròs de magret d'ànec amb bolets de temporada, carbassa i encenalls de pernil	19.50€
Arròs negre amb sípia de costa, musclos i allioli	19.90€
Arròs de sepionetes amb bolets i panxeta ibèrica Maldonado	21.00€