

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 París	23.50€
Foie a la brasa	25.90€
"Txuletón" de vaca vella madurada (per a dues persones) amb patates rosses i pebrots del <i>piquillo</i>	58.00€

Qualsevol plat amb tòfona melanosporum (extra tòfona +8€)

MENÚ DEGUSTACIÓ HIVERN 2022

(SERVIT A TAULA COMPLETA)

ENTRANT

Terrina de foie gras d'ànec amb melmelada de taronja
amarga, verds i torradetes

PRIMER i

Carxofes del prat confitades amb ous de guatlla, panxeta Maldonado,
xips de carxofes, verds i suc de rostit

PEIX

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

CARN (a escollir entre):

Garrinet de porc ibèric de gla amb verds,
magranes i suc de rostit

o

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

POSTRES

Escuma de crema catalana amb gelat de torró i garapinyats

48.50€ (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	2.40€/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, magrana, maduixots, nori, cruixent, ikura i gelat de fruita de la passió	15.90€
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€
Carxofes del Prat confitades amb ous de guatlla, panxeta Maldonado, xips de carxofes, verds i suc de rostit	15.80€
Ceviche de corball salvatge amb alvocat, magranes, gelat de llima...	17.50€
Navalles a la brasa amb oli de pebres i verds	20.50€
Cloïsses gallegues del Carril a l'all o a la marinera	24.90€
Musclos gallecs a l'all amb ruca ó a la marinera	13.50€
Bacallà confitat amb estofat de cigrons, espinacs, tomàquet i allioli gratinat	22.90€
Turbot salvatge a la donostiarra o al forn amb llet de patates i ceba	26.00€
Ventresca de tonyina brasa amb escabetx de carxofes, calçots, botarga..	26.00€
Rap de costa a la donostiarra o al forn amb llet de patates i ceba	24.50€
Peus de porc sense feina farcits amb "morcilla" de ceba i pinyons	17,80€
Garrinet ibèric cruixent amb salsa de rostit magranes i verds	21.50€
Capipota i tripa de vedella amb ibèrics i cigrons de l'Anoia	14.90€
Melós de vedella lacat amb bolets i parmentier de patates	16.50€
Jarret de vedella de llet lacat amb la seva salsa i patates rosses (x 2 pax) (extra tòfona +8€)	38.00€

PASTES I ARROSSOS

Canelons de pollastre rostit amb beixamel i crumble de parmesà (extra tòfona +8€)	14.90€
Arròs sec de ceba, calamarcets, gambes d'Arenys i pèsols	21.90€
Arròs de magret d'ànec amb rossinyols, carbassa i encenalls de pernil	19.50€
Arròs sec de sepionetes amb musclos, pèsols i coppa ibèrica Malkdonado	19.90€