

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>	62.00€

MENÚ DEGUSTACIÓ TARDOR 2022

(SERVIT A TAULA COMPLETA)

ENTRANT

Caneló de carbassó ecològic amb brandada de bacallà, olivada, tomàquet sec i textures de ceba i nori cruixent

PRIMER

Terrina de porc ibèric de gla, melmelada de taronja amarga, codony ecològic, verds i nous de macadàmia

PEIX

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

CARN (a escollir entre):

Melós de vedella e llet lacat amb bolets de temporada i parmentier de patates

o

Filet de porc ibèric de gla a la brasa amb *mojo colorao*, patates rosses i ceba tendre

POSTRES

Préssec de Lleida osmotitzat al safrà amb crema catalana, figues coll de dama i gelat de vainilla

49.50€ (10% iva inclòs)

ENTRANTS I PLATS DEL DIA

Pernil de gla tallat a ganivet "Señorio Montanera" 100grm	19.90€
Coca de pa amb tomàquet de Can Geroni de Vilanova	3.50€
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€
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€
Ceviche de corball salvatge amb alvocat, ceba morada, xerris, cireres, gelat de llima, coriandre i api...	17.50€
Bolets, ceps, rocvellons, camagrocs, llanegues... botifarra esparracada i ou a baixa temperatura	21.00€
Musclos gallecs a l'all o a la marinera amb un toc picant	13.90€
Cloïsses gallegues al all o a la marinera amb un toc picant	24.90€
Gambes mitjanes d'Arenys amb crosta de sal a la planxa	38.00€
Morro de bacallà confitat amb cigrons ecològics, espinacs, tomàquet i allioli	24.90€
Llobarro salvatge a la planxa, brasa o a la donostiarra amb base de patates	24.00€
Sant Pere de costa salvatge a la donostiarra o al forn amb base de patata	26.50€
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	15.90€
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 rovellons i bolets variats amb botifarra esparracada i panxeta ibèrica	24.00€
Arròs sec de magret d'ànec amb bolets, carbassa i encenalls de pernil	20.50€

