

ENTRANTS

Pernil d' aglà "Señorio Montanera" 100grm	18.90€
Coca de pa amb tomàquet de Can Geroni de Vilanova	3.20€
Croquetes cremoses de pernil d' aglà	2.00€/unitat
"Cromesquis" cruixents de llagostins amb ceps, verduretes i maionesa se soja	2.80€/unitat
Anxoves del Cantàbric 00	2.00€ unitat
Amanida de salmó salvatge d' Alaska marinat amb taronja, poma verda, sèsam, caviar de salmó, nori en tempura i gelat de fruita de la passió	15.90€
Carxofes en textures amb ous de guatlla, cansalada ibèrica, suc de rostit i verds	15.80€
Terrina de conill de bosc amb prunes, papada de porc, relish de fruits secs i Kalamata, verds i torradetes	15.80€
Tàrtar de tonyina salvatge amb alvocat, tobiko, soja, sèsam, mousse de wasabi i cruixents de pa carasatu	17.90€
Tàrtar de vedella tallat a ganivet amb cream de mostassa verds i torradetes	17.90€

PASTES I ARROSSOS

Canalons de pollastre rostit casolans amb beixamel i crumble de parmesà	14.90€
Arròs sec de bolets amb botifarra esparracada, encenalls de pernil d' aglà, cigrons i llardons de porc	18.90€
Arròs sec de ceba, calamarcets, gambes d' Arenys i carxofes	21.90€

Suplement de tòfona a qualsevol dels plats (9€)

PLATS DE SEMPRE

Capipota i tripa de vedella amb ibèrics i cigrons	14.90€
Cua de bou lacada amb mongetes del ganxet	17.90€
Melós de vedella lacat amb bolets i puré de patata	16.50€
Bacallà confitat, crosta de romesco, panxeta rostida, calçots escalivats i brots d' espinacs	21.90€

LES NOSTRES BRASES

Pollastre de pagès	13.50€
Peus de porc	11.50€
Magret d'ànec	14.80€
Secret ibèric amb "mojo colorao"	16.50€
Filet de vedella amb mantega Café París	21.90€
amb foie a la brasa	23.90€
"Chuletón" (per dos persones) amb patates rosses i pebrots del piquillo	48.00€

-Les postres a demanar amb antelació
(15min):-Soufflé de xocolata calent amb
gelat de iogurt

Preus amb IVA inclòs

PLATS DEL DIA

Favetes a la catalana amb menta, cansalada i botifarra negra del perol	15.50€
Nyoquis de patates amb mantega trufada, bacon fumat i tòfona melanosporum	19.00€
Lletons de vedella de llet a la brasa amb trinxat de col i patates, suc de rostit i xips de carxofes	16.50€
Calamars de costa farcits amb poma, ceba confitada, mongetes del ganxet i carxofes	17.50€
Peus de porc farcit d' ànec, foie, prunes al vi negre i parmentier de patates	16.80€
Pollastre farcit amb papada de porc duroc confitada, bolets, Tòfona i parmentier de patates	16.90€
Garrinet sense feina cruixent amb fonoll fresc, verds i salsa gribiche	18.80€
Peix de llotja a la brasa, planxa, al forn, donostiarra	s/m

MENÚ DEGUSTACIÓ HIVERN 2019 (SERVIT A TAULA COMPLETA)

ENTRANT

Terrina de conill de bosc amb prunes, papada de porc, relish de fruits secs i Kalamata, verds i torradetes

PRIMER

Carxofes en textures amb ous de guatlla, cansalada ibèrica i suc de rostit

PEIX

Bacallà confitat, crosta de romesco, calçots escalivats i brots d' espinacs

CARN (a escollir entre):

Peu de porc farcit d' ànec amb prunes al vi negre

ó

Cua de bou lacada amb mongetes del ganxet

POSTRES

Escuma de crema catalana amb gelat de canyella i neules