

Plats del dia

*Amanida de tardor amb textures de moniato, magranes,
mató de Can Bordoï, codony ecològic i fruits secs* 13.90€

*Coca cruixent amb "rillete" porc celta "kimchi", sobrassada,
llardons de porc cruixents i verds* 15.80€

*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€

*Terrina de pollastre de pagès amb carbassa, papada
de porc, trompetes de la mort i "chutney" de remolatxa* 15.80€

*Tàrtar de tonyina salvatge amb alvocat, tobiko, soja, sèsam,
mousse de wasabi i cruixents de pa carasatu* 17.90€

*Garrinet sense feina cruixent amb salsa
"gribiche", fonoll fresc i verds* 18.50€

*Lletons de vedella de llet a la brasa amb patates rosses,
cebes tendres i mantega de llimona i tàperes* 15.80€

*Tartar de vedella tallat a ganivet amb crema
de mostassa, verds i torradetes* 17.90€

Peix de llotja a la brasa, forn o amb verduretes s/m €

Preus amb IVA inclòs

Pica Pica

<i>Pernil d'aglà</i>	18.80€
<i>Coca de pa torrat amb tomàquet</i>	2.90€
<i>Croquetes cremoses de pernil de gla</i>	1.80€/unitat
<i>"Cromesquis" cruixents de llagostins amb ceps, verduretes i maionesa se soja</i>	2.80/unitat
<i>Calamars a la romana cruixents amb maionesa de "Kimchi"</i>	16.80€
<i>Anxoves del Cantàbric 00</i>	1.80€ unitat

Pastes i arrossos

<i>Canalons de pollastre rostit casolans amb beixamel i crumble de parmesà</i>	14.90€
<i>Raviolis de carbassa i formatge blau fets a casa amb mantega de bolets i núvol de parmesà</i>	16.50€
<i>Arròs sec de bolets amb botifarra esparracada, encenalls de pernil d'aglà, carbassa i llardons de porc</i>	18.90€
<i>Arròs sec de ceba, calamarsets i gambes d'Arenys</i>	20.90€

Plats de sempre

<i>Capipota i tripa de vedella amb ibèrics i cigrons</i>	14.90€
<i>Melós de vedella lacat amb bolets i puré de patata</i>	15.90€
<i>Peu de porc farcit amb foie, magret d'ànec i prunes al vi negre</i>	15.80€
<i>Bacallà confitat amb mongetes del ganxet a la llauna, espinacs tendres, panxeta rostida i allioli gratinat</i>	21.90€

Les nostres brases

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

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

MENÚ DEGUSTACIÓ TARDOR 2018

(SERVIT A TAULA COMPLETA)

ENTRANT: *Crema de carbassa ecològica amb nata agre i
"botarga" i pipes de carbassa*

PRIMER: *Terrina de pollastre de pagès amb carbassa, papada
de porc, trompetes de la mort i "chutney" de remolatxa*

PEIX: *Bacallà confitat amb mongetes del ganxet a la llauna,
espinacs tendres, panxeta rostida i allioli gratinat*

CARN (a escollir entre): *Lletons de vedella de llet a la brasa amb
patates rosses, cebes tendres i mantega de llimona i tàperes*
ó

Peu de porc farcit amb foie, magret d'ànec i prunes al vi negre

POSTRES: *Pinya infusionada amb marialluïsa, cremós de
maracuià i gelat de coco*

38.50€

Preus amb IVA inclòs