

ENTRANTS I PLATS DEL DIA

Pernil de gla "Señorio Montanera" 100grm	19.50€
Croquetes cremoses de pernil de gla	2.20€/unitat
Croquetes de gambes d'Arenys	2.90€/unitat
Anxoves del Cantàbric 00	2.00€/unitat
Amanida de salmó salvatge amb taronja ecològica, poma verda, maduixots, alga nori, ous d'ikura i gelat de fruita de la passió	15.90€
Tàrtar de vedella tallat a ganivet amb crema de mostassa de fines herbes, verds i torradetes (+tòfona 8€)	17.90€
Tàrtar de salmó salvatge d'Alaska amb avocat, soja i gelat de yuzu	16.90€
Ceviche de peix de llotja amb avocat, coriandre, tomàquet xerri, llima i gelat de llima i coriandre	17.50€
Terrina de llebre amb foie gras d'ànec i torradetes (+8€ tòfona)	15.50€
Farcellets de col amb carn rostida, bolets, beixamel i suc de rostit i tòfona	15.80€
Ous ferrats ecològics d'Arenys amb tòfona, rosti de patates, foie i rostit	20.00€
Carxofes confitades i farcides amb ou de guatlla, panxeta ibèrica de gla Maldonado, xips de carxofes, suc de rostit i verds (+8€ tòfona)	14.80€
Cassola de cigrons ecològics amb marinera de musclos, cloïsses i pop	16.50€
Cloïsses a l'all o a la marinera amb un toc picant	23.00€
Cassola de musclos a l'all amb pebre vermell fumat i ruca	11.90€
Gambes d'Arenys a la planxa amb crosta de sal	35.00€
Bacallà confitat amb ganxet tendre, estofat d'orella i careta de porc i allioli	21.90€
Llobarro salvatge a la donostiarra amb llit de patates i ceba o a la brasa	23.80€
Sant Pere de costa a la donostiarra o al forn amb llit de patates i ceba	24.50€
Turbot salvatge a la donostiarra o a la brasa amb llit de patates i ceba	24.50€
Peus de porc farcits amb calçots escalivats, sobressada i ganxet tendre	15.50€
Capipota i tripa de vedella amb ibèrics i cigrons de l'alta Anoia	14.90€
Melós de vedella lacat amb xiitakes ecològics i de patates (+tòfona 8€)	16.50€
Garrinet cruixent amb salsa de capipota, ibèrics, ceba morada	19.90€

ARROSSOS I PASTES

Canelons de pollastre rostit casolans amb beixamel i crumble de parmesà (+tòfona 8€)	14.90€
Arròs sec de ceba, calamarcets, gambes d'Arenys i carxofes del Prat	21.90€
Arròs sec de magret d'ànec amb trompetes de la mort, carbassa i encenalls de pernil de gla (+tòfona 8€)	19.50€
Arròs sec de magre de porc ibèric de gla amb pèsols, favetes, carbassa, trompetes de la mort	18.50€

(Preus amb IVA inclòs)

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 a la brasa amb patata i salsa d'olives	18.90€
Presa ibèrica de gla "Maldonado" a la brasa amb patates rosses, ceba escalivada	19.50€
Magret d'ànec del Pirineus a la brasa amb patates i <i>mojo colorao</i>	14.80€
Filet de vedella amb mantega Café París	22.50€
amb foie a la brasa	24.90€
"Chuletón" de vaca vella de Cal Tomàs ecològic (per a dues persones) amb patates rosses i pebrots del <i>piquillo</i>	55.00€

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

MENÚ DEGUSTACIÓ HIVERN 2021

(SERVIT A TAULA COMPLETA)

ENTRANT

Terrina de llebre amb foie gras d'ànec, mantega de tòfona i relish de figues , kalamata i fruits secs

PRIMER

Carxofes confitades i farcides amb ou de guatlla, panxeta ibèrica de gla Maldonado, xips de carxofes, suc de rostit i verds

PEIX

Bacallà confitat amb orella de porc, mongetes del ganxet tendres, compota de tomàquet especiat i allioli

CARN (a escollir entre):

Peus farcits lacats amb sobrassada i parmentier de patates i calçots escalivats

o

Xai xisqueta ecològic del Pallars amb pastís de patata, bacó, calçots escalivats i salsa d'olives kalamata

POSTRES

Cremós de fruita de la passió amb pinya, gelat de coco i crumble d'avellana

42.50€ (10% iva inclòs)