



Carta

PER EMPEZAR

Jamón de bellota cortado a cuchillo "Señorio Montanera" 100grm	21.50€
Coca de pan con tomate de Can Geroni de Vilanova	3.80€
Croquetas cremosas de jamón de bellota o gambas de Arenys (**)	2.90€ / 3.00€ p.u.
Anchoas del Cantábrico 00	2.40€ p.u.
Ensalada de salmón salvaje de Alaska con naranja ecológica, manzana verde, higos, nori crujiente, ikura de salmón y helado de fruta de la pasión (*)	16.90€
Tartar de salmón salvaje con aguacate, sésamo, cebolleta y helado de yuzu(**/**)	18.50€
Tartar de ternera cortado a cuchillo con crema mostaza y tostadas (**/**)	18.50€
Alcachofas de El Prat en texturas con huevo de codorniz, velo de panceta y jugo de asado	17.50€

DE LA LONJA

Ceviche de vieiras y gamba roja con aguacate, cebolla morada, cherrys, higos, cilantro y helado de limón, cilantro y apio...	18.50€
Atún rojo Balfegó en tataky con cremoso de melocotón escalivado, tomate braseado, tzatziky de pepino y vinagreta se soja y sésamo (**)	19.50€
Mejillones del Delta al ajo o a la marinera con un toque picante	14.90€
<i>Canyut</i> del Delta a la brasa con aceite y pimienta	21.00€
Morro de bacalao confitado con compota de tomate especiado, alcaparras y alioli gratinado	24.50€
Rape de costa a la donostiarra con cama de patatas y cebolla confitada o con vinagreta de tomates, aceitunas kalamata y piparras	25.90€
Corvina salvaje a la donostiarra o al horno con vinagreta de tomate, piparras y aceitunas kalamata	22.50€



Carta

PLATOS TRADICIONALES

Capipota y tripa de ternera con ibéricos y garbanzos ecológicos de la Anoia (*)	15.90€
Meloso de ternera lacado con parmentier de patatas y setas de temporada (**)	16.90€
Cola de buey sin trabajo con falso hueso de nabo, lacada con salsa de vino tinto y parmentier de patatas (**)	17.80€
Canelones de pollo asado con bechamel y crumble de parmesano (*/**)	14.90€
Cazuelita de <i>ganxet</i> tierno con trompetas, niscalos y cañizos del Delta	18.80€

PARA LOS MAS ARROCEROS

Arroz seco de sepia de temporada, chipirones, gambas y guisantes	22.90€
Arroz de magret de pato con rebozuelos, calabaza y virutas de jamón ibérico	21.50€
Arroz seco de cigalas de Arenys y judías verdes ecológicas	25.00€
Arroz seco de butifarra <i>esparracada</i> , setas y velo de panceta ibérica (niscalos, trompetas..)	22.00€

BRASA AL JOSPER

Pies de cerdo a la brasa con patatas rubias y aceite de hierbas	13.50€
Cordero "Xisqueta" de Cal Tomàs ecológico del Pallars con salsa de aceitunas..	20.90€
Solomillo de cerdo ibérico de bellota a la brasa con patata en el mortero, salsa de yogur, finas hierbas y jugo de asado (**)	22.50€
Magret de pato del Pirineo a la brasa con patatas y mojo colorao (*)	17.50€
Solomillo de ternera nacional con mantequilla Café París/ foie gras brasa (*)	25.50€/27.50€
"Txuletón" de vaca cazurra dry aged con patatas rubias y piquillos	65.00€/KG