



Carta

PER COMENÇAR

Pernil de gla tallat a ganivet "Señorio Montanera" 100grm	25.50€
Coca de pa amb tomàquet de Can Geroni de Vilanova	3.80€
Croquetes cremoses de pernil de gla o gambes d'Arenys (*/**)	2.90€ / 3.00€ p.u.
Anxoves del Cantàbric 00	3.00€ p.u.
Amanida de salmó salvatge d'Alaska amb taronja ecològica, poma verda, figues, nori cruixent, ikura de salmó i gelat de fruita de la passió (*)	16.90€
Calamars nacionals a la planxa amb tomàquet especiat, taperes i ceba morada	19.50€
Tàrtar de salmó salvatge amb alvocat, sèsam, ceba tendra i gelat de yuzu(*/**/**)	19.50€
Tàrtar de vedella tallat a ganivet amb crema mostassa i torradetes (*/**/**)	18.50€
Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb nata agra, alvocat, cítrics de temporada i cruixents de pa carasatu	19.50€
Flor de carbassó en tempura farcida de ricotta fumada amb chutney de tomàquet (*/**)	7.90€
Llenguado sense feina a la andalusa amb la seva raspa fregideta	32.00€
Varietats de tomàquets de Cal Puxic ecològics amb bonítol marinat a casa i espàrrecs blancs	16.90€
Tataki de tonyina Balfegó amb verdures avinagrades, ceba morada, Olivada, tomàquet confitat, sèsam i soja	19.90€
Ceviche de corball salvatge amb alvocat, ceba morada, xerris, fruits vermells, coriandre i gelat de llima, coriandre i api	19.50€
Musclos Bouchot a l'all o a la marinera amb un toc picant	17.00€
Cloïsses gallegues a l'all o a la marinera amb un toc picant	25.90€



Carta

PLATS TRADICIONALS

Capipota i tripa de vedella amb ibèrics i cigrons ecològics de l'Anoia (*)	17.90€
Melós de vedella lacat amb parmentier de patates i bolets de temporada (**)	18.00€
Morro de bacallà confitat amb cigrons ecològics, alls tendres, compota de tomàquet especiat i allioli gratinat	26.50€
Corball salvatge a la donostiarra o al forn amb vinagreta de tomàquet, piparres i kalamata	24.90€
Rap de costa a la donostiarra o al forn amb vinagreta de tomàquet, piparres i kalamata	25.90€
Canelons de pollastre rostit amb beixamel i crumble de parmesà (*/**)	16.90€

PELS MES ARROSSERS

Arròs sec de sípia de temporada, calamarcets, gambes i pèsols	23.90€
Arròs de magret d'ànec amb rossinyols, carbassa i encenalls de pernil ibèric	22.50€
Arròs sec de bolets de temporada (ceps, rossinyols i rovellons) i vel de panxeta	22.50€
Arròs sec amb d'escamarlans de costa i mongetes verdes	26.90€

BRASA AL JOSPER

Peus de porc a la brasa amb patates rosses i oli d'herbes	16.50€
Lagarto ibèric de gla amb patates i mojo colorao (*)	18.90€
Xai "Xisqueta" de Cal Tomàs ecològic del Pallars amb salsa d'olives...	23.90€
Magret d'ànec del Pirineus a la brasa amb patates i mojo colorao (*)	19.50€
Filet de vedella nacional amb mantega Café París/ foie gras brasa (*)	25.50€/27.50€
"Txuletón" nacional de vaca vella reposada amb patates rosses i piquillos	70.00€/KG

*Conté gluten **Conté lactosa ***Conté soja o fruits secs