



## Carta

### PER COMENÇAR

|                                                                                                                                                                        |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Pernil de gla tallat a ganivet "Señorio Montanera" 100grm                                                                                                              | 25.50€             |
| Anxoves del Cantàbric 00                                                                                                                                               | 3.00€ p.u.         |
| 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, cítrics, ikura de salmó i gelat de fruita de la passió                                           | 16.90€             |
| 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 i fruita de tardor                                                                                  | 19.50€             |
| Gratin de celeri, panxeta i emmental amb tòfona i suc de rostit                                                                                                        | 17.00€             |
| Cors de carxofes del Prat confitades, amb ous de guatlles, vel de panxeta, xips de carxofa, suc de rostit, romesco i verds. <i>Extra tòfona melanosporum 12€/ració</i> | 18.90€             |
| Tataki de tonyina Balfegó amb verduretes avinagrades, ceba morada, olivada, tomàquet confitat, sèsam i soja (*/**/**)                                                  | 19.00€             |
| Varietats de tomàquets de Cal Puxic ecològics amb bonítol marinat a casa i espàrrecs blancs                                                                            | 16.90€             |
| 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€ |
| Garrinet ibèric de gla cruixent amb patates, suc de rostit i verds                                             | 27.50€ |
| 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€ |
| Llenguado a l'andalusa amb la seva raspa i allioli suau de ras-al-hanout                                       | 33.00€ |

### 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 capipota amb ibèrics, cigrons i piparres. <i>Extra tòfona melanosporum 12€/ració</i> | 22.50€ |

### 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€ |
| "Txuleton" nacional de vaca vella reposada amb patates rosses i piquillos | 77.00€/KG     |

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