Carta

PER COMENÇAR

Pernil ibèric de gla 100% tallat a mà “Señorio de Montanera”	25.50€
Croquetes cremoses de pernil de gla o gambes d’Arenys (*/**)	2.90€ / 3.00€ p.u.
Anxoves del Cantàbric 00	3.20€ p.u.
Amanida de salmó salvatge d’Alaska amb taronja ecològica, fruita de temporada, cítrics, ikura de salmó i gelat de fruita de la passió	16.90€
Terrina de col amb cèleri escalivat, papada, bolets i salsa tàrtara (**)	15.50€
Tàrtar de salmó salvatge amb alvocat, soja, fruita de temporada 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€
Ceviche de corball salvatge amb alvocat, ceba morada, xerris, fruits vermells, coriandre i gelat de llima, coriandre i api	19.50€
Musclos gallecs 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'Anoïa (*)	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 de Can Ràfols amb albergínies, alfàbrega, compota de tomàquet i allioli gratinat	26.50€
Rap de costa a la donostiarra amb roti de patates i allets	26.50€
Corball salvatge a la donostiarra amb llit de patates i ceba confitada	24.00€

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 amb lagarto ibèric de gla amb rossinyols, ceps, panxeta ibèrica i encenalls de pernil	22.90€

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€
Costellam de 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€
Llom baix de vaca nacional madurada amb patates rosses i pebrots del piquillos (280gr +/-)	28.00€

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