

APERITIUS

Croqueta d'ànec rustit	3,00
Ostra al natural	4,50
Ostra amb escabetx de pastanaga i mandarina i oli de pipes	5,00
Vel de calamar, papada ibèrica i llet d'ametlles	5,50
Seitó marinat, gelée de tarona i aigua d'olives (un.)	3,00
Royal de ceps amb garota	9,00
La nostra "amanida" Waldorf	7,50



PLATS

"Steak Tartar" tibio sobre moll de l'os a la brasa y patates suflés	17,00
Rajada a la mantega negra i puré de patata cítric	17,50
Lluç amb pil pil de lluç, calçots i porros encurtits	22,00
Coll de xai amb Ras el Hanout, el seu suc, quinoa i herbes aromàtiques	18,50
Garrí cruixent amb el seu suc, i encurtits	38,00
Guatlla farcida de duxelle, celeri glacejat amb paté de guatlla	26,00
Mandonguilles de vaca "rubia" gallega madurada, puré de coliflor i bolets	24,00
"Säam" de cap de garrí	38,00



PA

Pa de Coca amb tomàquet de penjar	2,50
Pa rústic (u)	1,50
Pa sense gluten (u)	2,00
Pa sense gluten amb tomàquet	2,50
Mantega fumada (pel pa)	3,50



PLATETS

Múrgules farcides d'ànec amb crema de foie gras a l'armagnac	24,00
Cecina de bou	21,00
Carxofes a la brasa, amb butifarra de perol i caldo de pollastre thai	19,00
Cebiche de gamba panxuda, alvocat i blat de moro	25,00
Maitake a la brasa amb pinyonada	16,00
Sopa de ceba, crutons amb praliné de nous torrades i formatge gruyere	14,00
Espàrrecs blancs "Tonnato"	17,00
Calamar amb foie gras a la brasa i escabetx d'ànec	24,00
Remolatxa amb "beurre blanc", estragó i anguila fumada	14,50
Tartar de llamàntol nacional amb pell de pollastre cruixent	32,00
Callos de cresta de gall	14,00
Pèsols del Maresme, amb liquat de la seva beina, cansalada ibèrica i garota	38,00
All i pebre d'anguila, amb allioli d'all torrat i safrà	22,00



EL CAVIAR

Llauna de caviar. Amur Beluga (10 g.) amb pa amb mantega	25,00
Torrada amb cansalada ibèrica i caviar	14,00
Ostra amb caviar	14,50
Moll de l'os amb caviar (homenatge a elBulli)	45,00
Remolatxa amb "beurre blanc", anguila fumada i caviar	34,00
Tartar de llamàntol nacional, amb pell de pollastre cruixent i caviar	58,00

Per a taules de més de 6 persones, s'ha d'escollir menú degustació
Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, indiqueu-ho al nostre personal