

MENU SOPAR · MENU CENA

ENTRANTS PER COMPARTIR · ENTRANTES PARA COMPARTIR

BRAYS OPHELIA · BRAYS OPHELIA	6,00€
CRQUETES DE SIPA AMB ALLIOLI · CRQUETAS DE SIPA CON ALLIOLI	2,30€/ud (amb 2)
TALLA DE PERNI AMB TORRADOS · TALLA DE JAMON CON TORRADOS	16,00€
TALLA DE FORMATGES ARTESANS · TALLA DE QUESOS ARTESANALES	15,00€
VARIETAT DE HUMANS AMB TRUITES I CRQUETES · VARIETAD DE HUMANOS CON FRUTILLAS Y CRQUETES	13,50€
FORMATGE BRIE ARREBOSAT A PANKO AMB FRUTS VERMELS I FETICS · QUESO BRIE ARROZADO EN PANKO CON FRUTOS ROTOS Y FETICACHOS	12,00€
TACS DE POLLASTRE, ESPINAC, AVOCAT, PIC DE GALL I SALSA AGRÀ · TACS DE POLLO, ESPINACA, AGUACATE, PICO DE GALLO Y SALSAS AGRAS	14,50€
VIRES ALTA MANTEGA SOBRE AIGA WAKAME AMB SALSÀ CÍTRICA I TALLADURA · VIRES A LA MANTEGA SOBRE AIGA WAKAME CON SALSÀ CÍTRICA Y TALLADURA DE JENGIBRE CARAMELIZADO	15,00€

PRIMERS · PRIMEROS

STAK TARTAR · STAK TARTAR	17,00€
CAMP DE VERDURES A LA GRANELLA AMB SALSÀ ROMESCO · CAMP DE VERDURAS A LA PARRILLA CON SALSÀ ROMESCO	14,00€
CAMPACIO DE BOU AMB ESCATES DE PARRESA I RICA · CAMPACIO DE BUEY CON ESCAMAS DE PARRESANO Y RUCULA	15,00€
CRUENT DE CIA DE BOU AMB ESCUMA DE PUNTADA TORRAO, COULS DE PASTINACA I GELATINA DE VINI NEGRE · CRUENTE DE CABO DE TORO CON ESPUMA DE PATATA, TRUFAD, COULS DE ZANAHORIA Y GELATINA DE VINOTINTO	19,00€
GENCHE APROPOSICÓ DE POP, LLAGOSTINS I MACÀ · GENCHE APROPOSICÓ DE PUPO, LANGOSTINOS Y MACÀ	15,00€
COUSCOURS NEGRE AMB CALMARSETS I ALLIOLI DE SARRÀ · COUSCOURS NEGRO CON CHERRONES Y ALLIOLI DE SARRAN	14,00€

AMANIDES · ENSALADAS

CAPRESE D'ESPÀRRECS A LA GRANELLA AMB TOMAQUETS CHERRY · MOZZARELLA I ALEBBREGA · CAPRESE DE ESPÀRRECS A LA PARRILLA CON TOMATES CHERRY, MOZZARELLA I ALEBBREGA	13,00€
AMANIDA DE POMA AMB FORMATGE DE CABRA, CARMELITZIT, AMETLLES I MELMELADA DE NABUS AMB MAGRANA · ENSALADA DE MANZANA CON QUESO DE CABRA CARAMELIZADO, ALBERORAS Y MELMELADA DE ARANANOS CON GRANADA	12,00€
AMANIDA DE BURRATA, ALEBBREGA, 3 TOMAQUETS (CHERRY, SEC I VERD) I FIGUES · ENSALADA DE BURRATA, ALEBBREGA, TRES TOMATES (CHERRY, SEC I VERD) I FIGOS	15,00€
TIBRAL DE QUINOA AMB MÀNENC, AVOCAT, CEBOLLS, TOMAQUETS, MENTA I CORIANDRE · TIBRAL DE QUINOA CON MANGO, AGUACATE, CEBOLLS, TOMATES, MENTA Y CILANTRO	12,00€
CUIXA D'ÀNEC CON TITAT AMB PURÉ DE BRÒQUIL, ESCALIVYES I SALSÀ DE TÀRONJA · MUSO DE PATO CON TITAT CON PURÉ DE BRÒQUIL, CHIAOTAS Y SALSÀ DE TÀRONJA	19,00€
FILET DE VEDELLA AMB FOIE I POMA ROSTIDA AMB CANYELLA · SOLINILLO DE TERNERA CON FOIE Y MAZZARINA ASIDA CON CANELA	23,00€
TAIN DE VEDELLA AMB PRUNES CON TITATS I AMETLLES TORRATS · TAIN DE TERNERA CON CIRUELLAS CON TITATS Y ALMENDRAS TORRATS	15,00€
COMPORTA DE VEDELLA A LA GRANELLA AMB CRUENT DE POLLENTA · ENTANA DE TERNERA A LA PARRILLA CON CRUENTE DE POLLENTA	16,00€
SECRET IBERIC A LA GRANELLA AMB COMPOTA DE PERA · SECRET IBERICO A LA PARRILLA CON COMPOTA DE PERA	18,00€

PASTES I ARROSSOS · PASTAS Y ARROGES

ESPAGUETI AMB CREMA DE PECORINO I PERNIL IBERIC CRUENT · ESPAGUETI CON CREMA DE PECORINO I JAMON IBERICO CRUENTE	13,00€
CANELONS D'ALBERGINIA FARCITS DE CHAMPIGNONS I TORO · CANELONS DE BERENJENA RELLENS DE CHAMPIGNONS Y TORO	14,00€
RISOTTO TRUFAT DE BOLTES ESPÀRRECS VERDS I FORMATGE PARRESA · RISOTTO TRUFAD DE SETAS, ESPÀRRECS VERDS Y QUESO PARRESANO	14,50€
ARRÒS AMB CURRI, LLET DE COCO I VERBETALS · ARROZ CON CURRY, LECHE DE COCO Y VEGETALES	13,00€
COULANT DE XOCOLATES AMB GELATS DE FRUITS · COULANT DE CHOCOLATES CON HELADOS DE FRUITS	6,00€
PANNA COTTA DE FRUITA DE LA PASSIÓ, MADUIXES I CAVIAR DE MANGO · PANNA COTTA DE FRUITA DE LA PASION, FRESAS Y CAVIAR DE MANGO	6,00€
CREMOS DE XOCOLATA AMB MÀNENC · CREMOSOS DE CHOCOLATE CON MANGO	6,00€
PASTIS DE FORMATGE I MANGO AMB FRUTS DE BOSC · TARTA DE QUESO I MANGO CON FRUTOS DEL BOSQUE	7,00€

- Llista d'al·lèrgens · Llistado de alérgenos**
- 🌿 Sense lactosa - Sin lactosa
 - 🌿 Sense ou - Sin huevo
 - 🌿 Sense gluten - Sin gluten
 - 🌿 Vegetarià · Vegetariano
 - 🌿 Vegà · Vegano

PEIXOS · PESCADOS

DAURADA A LA GRANELLA AMB VERDURES GRILLADES · DORADA A LA PARRILLA CON VERDURAS GRILLADAS	15,00€
BACALLÀ A L'FORN AMB TERRA D'OLIVES I ALLIOLI D'ALL NEGRE · BACALAO AL HORNO CON TIERRA DE AGUACAYAS Y ALLIOLI DE AJO NEGRO	17,00€
POP A LA GRANELLA AMB CORDUNA I PURE DE PATATES AL PEBRE VERMEL · PULPO A LA PARRILLA CON CREMA DE BERENJENA ASIDA CON QUESO I PURE DE PATATASAL PIMENTON	23,00€
SALMÓ A LA PLANÇA AMB CRUENT DE PORRO I SALSÀ VERDA D'AVOCAT I GINGERBRE AMB LLET DE COCO · SALMÓN A LA PLANCHA CON CRUENTE DE PUERRO Y SALSÀ VERDE DE AGUACATE Y JENGIBRE CON LECHE DE COCO	16,00€
2 BOLLS · 2 BOLS	5,00€
3 BOLLS · 3 BOLS	6,20€

HELADOS ·

