



MENÚ DE TEMPORADA 43,00 €

Platos de temporada y elaboraciones tradicionales

MENÚ DEGUSTACIÓN 75,00 €

Selección de nuestros platos más singulares

**Ambos menús incluyen el servicio de pan, aceites, agua y petit fours, y se servirán a mesa completa*

PARA EL VERMÚ

Aceitunas, anchoa, vermú y naranja 6,75 €

Mejillones en escabeche 5,75 €

Calamares a la romana de la abuela Adela 8,75 €

ENTRANTES

CARPACCIO DE VIEIRAS, manzana verde, apio, pasas y nueces 14,00 €

VENTRESCA DE ATÚN en tartar, ajoblanco de piñón, alcaparras e hinojo 19,00 €

COCOCHAS DE MERLUZA, salsa de cava, perejil y pil-pil 17,50 €

VERDURAS ECOLÓGICAS de temporada 12,50 €

ALCACHOFAS CON FOIE, salsa de yema de huevo y avellanas 15,50 €

CANELÓN DE PULARDA rustida con colmenillas 16,50 €

OREJA DE CERDO IBÉRICO en terrina, sofrito de sobrasada y limón 13,50 €

ARROCES

ARROZ de temporada 17,00 €

ARROZ DE COHOMBROS DE MAR y azafrán 33,50 €

PESCADOS

LUBINA, guisantes del Maresme, ajo negro y crema de jamón ibérico	26,00 €
BACALAO, consomé de puchero, alubias y piparras	17,50 €
SALMONETE, espárragos blancos, su crema y naranja	22,50 €

CARNES

PATO A LA ROYAL con peras	18,00 €
COCHINILLO IBÉRICO, cerezas, lichi y kirsch	29,50 €
LLATA DE TERNERA, cebolla tierna y espuma de mantequilla	17,00 €
PALETILLA DE CABRITO LECHAL, berenjena y queso	26,00 €
PICHÓN DE ARAIZ, cacao, remolacha y regaliz	33,50 €

QUESOS

Surtido de quesos catalanes	13,50 €
-----------------------------	---------

POSTRES

LIMÓN, jengibre y miel de abeto	6,25 €
FRESA, rosas y leche de oveja	6,75 €
MILHOJAS DE QUESO MAHÓN con membrillo	6,75 €
TORRIJA, nueces y ratafia	6,75 €
CAFÉ, chocolate y cacahuete	6,75 €

* Servicio de pan y aceites 3,50 €

* Rogamos nos comuniquen cualquier alergia o intolerancia

* 10% IVA incluido