



MENÚ TRADICIÓ 50,00 €

Plats i elaboracions més tradicionals amb el segell de l'Aliança

MENÚ DEGUSTACIÓ 80,00 €

Tast dels nostres plats més singulars

*\*Ambdós menús inclouen el servei de pa, olis i petit fours i es serviran a taula completa*

#### PER FER EL VERMUT

Olives, anxova, vermut i taronja 6,75 €

Musclos en escabetx 5,75 €

Calamars a la romana de l'àvia Adela 8,75 €

Ostres Amélie nº1 al natural 4,75 € / unitat

#### ENTRANTS

SOPA FREDA DE FONOLL, meló, anguila fumada i cogombre 15,50 €

OSTRES AMÉLIE Nº1, *ajoblanco* de pinyó i licor de pera Williams (4 unitats) 23,50 €

TOMÀQUETS, parmesà, sardina marinada i alfàbrega 16,50 €

VACA VELLA en tàrtar 21,00 €

VERDURES ECOLÒGIQUES, la seva infusió i brots 16,50 €

COCOTXES DE LLUÇ, salsa de cava i pil-pil 20,50 €

CAP I POTA AMB GAMBA DE PALAMÓS, llimona i coriandre 21,50 €



## PEIXOS

LLOBARRO, porro, <i>migas</i> i mongeta verda	26,50 €
TURBOT, crema fina d'all i carbassó	26,50 €
BACALLÀ FREGIT, crema d'anèmones, algues i llima	20,50 €
ARRÒS D'ESPADENYES i safrà	36,00 €

## CARNES

GARRINET IBÈRIC, préssec i prunes passes	29,50 €
COLOMÍ D'ARAIZ, remolatxa i polpa de cacau	34,50 €
COSTELLA BLACK ANGUS, parmentier de moll de l'ós, fricandó i bolets	23,50 €
ÀNEC A LA ROYAL, foie, blat de moro i el seu consomé al bourbon	22,50 €

## POSTRES

POMA VERDA, bergamota, alvocat i iogurt	7,50 €
ALBERGINIA, llet d'ovella, sèsam negre i gingebre	7,50 €
TATIN DE PLÀTAN, crema de llimona i gelat de té Chai	7,50 €
XOCOLATA, maduixa, avellanes i romaní	8,50 €
TORRIJA, nous i ratafia	7,50 €
FORMATGES CATALANS amb melmelades fetes a casa	15,50 €

\* Servei de pa i olis 4,00 €

\* Suplement dels plats per compartir d'un 10%

\* Preguem ens comuniquin qualsevol al·lèrgia o intolerància

\* 10% IVA inclòs