

Tastets freds

Preu

Torrades de foie amb compota de poma, sal maldon i un maridatge amb vi de verema tardia	15,95
Coca d'oli amb pernil de glà	16,50
Timbal de fabetes, bacallà i pernil d'ànec	11,85
Amanida tèbia de formatge de cabra i vinagreta d'anxova	9,75
Milfulls de foie amb mango caramelitzat	13,95
Tosta d'escalivada amb llamàntol	16,90
Tàrtar de vedella amb foie caramelitzat	14,00
Tàrtar de tonyina amb guacamole	14,00
Carpaccio d'estruç amb alfàbrega i formatge grana padana	13,00
Carpaccio de peix	13,00

Tastets calents

Preu

Xupa-xups de guatlla amb salsa de soja	12,80
Pasta de full de taronja amb botifarra negra	16,50
Remenat d'ou amb garoina i caviar mujjól	12,65
Ravioli de gambes farcit de bolets	13,00
Croquetes d'ibèric	10,00
Minibiquinis de ceps amb espàrrecs verds i formatge brie	10,00
Vieires al perfum de calvados	13,05
Tagliolini de tinta de sípia amb salsa de trompetes de la mort	11,00
Paperina de xipironets amb salsa romesco	11,25
Llagostins cruixents amb mel	11,50

PeixosPreu

Bacallà gratiant amb moucelina d'all

17,00

Bacallà melat amb panses i pinyons

17,00

Peix a la sal

14,40

Turbot semisalvatge amb escamarlà
i patata confitada

16,90

Rap amb cocotxes

18,00

CarnsPreu

Confit d'ànec amb reducció de balsàmic

13,50

Magret d'ànec amb salsa de tòfona

15,50

Filet de vedella amb codony i formatge de cabra

17,00

Filet de bou a la salsa de cabrales o de pebre verd

18,00

Entrecot a la brasa amb verduretes

16,00



PROPOSTA GASTRONOMICA

Per començar a picar podran escollir cinc de les següents sugerencies:

- Les torradores de Foie amb compota de poma, sal maldon i reducció de balsàmic.
- La coca d'oli amb pernil de glà.
- L'amanida tèbia de formatge de cabra gratinat.
- Musclús de roca saltejats amb pernil.
- Paperina de Xipironets amb romesco.
- Timbal de fabetes, bacallà i pernil d'ànec.
- Cargols de mar a la sal amb una vinagreta de mostassa.
- Xupa-xups de guatlla amb salsa de soja.
- Minibiquinis de ceps amb espàrrecs verds i formatge brie.

De segon podreu triar entre les següents especialitats:

- Confit d'ànec amb reducció de balsàmic.
- Entrecot de vedella a la brasa amb verduretes o bé amb una de les nostres salses.
- Bacallà gratinat a la mouselina d'all.
- Suprema de llobarro amb verduretes i salsa negra.

Postre degustació de la casa.

*El menú inclou l'aigüa, vins de la nostre bodega, pa, cafè i una copa de cava brut nature per maridar les postres.

Preu per comensal IVA inclòs 37€