

Per compartir / Para compartir

Pa de coca torrat amb tomàquet	7,00€
<i>Pan de coca tostado con tomate</i>	
Musclos a la nostra brasa	12,50€
<i>Mejillones a nuestra brasa</i>	
Assortiment de croquetes casolanes	16,00€
<i>Surtido de croquetas caseras</i>	
Filets d'Anxova (8 Filets) amb pa de coca amb tomàquet	18,00€
<i>Filetes de Anchoa (8Filetes) y pan de coca con tomate</i>	
Calamars de costa a la romana tradicionals	20,00€
<i>Calamares de costa a la romana tradicionales</i>	
Tataki de tonyina amb ponzu, sobre llit de ceba de Figueres confitada a la grosella amb sèsam, gingebre i perles de wasabi	25,00€
<i>Tataki de atún con ponzu, sobre lecho de cebolla de Figueres confitada a la grosella con sésamo, jengibre y perlas de wasabi</i>	
Plat de pernil ibèric 100% de glà (100gr) amb coca de pa de vidre i tomàquet	30,00€
<i>Plato de jamón ibérico 100% de bellota (100gr) con coca de pan de cristal y tomate</i>	
Vieires glasejades amb foie i trufa rallada amb aroma de farigola, sobre torrada amb puré de poma	40,00€
<i>Vieiras glaseadas con foie y trufa rallada, con aroma de tomillo, sobre tostada y puré de manzana</i>	
Ostras "Guillerdau" N°2 (4 unitats), 30gr de Caviar Ocietra i llimona	165,00€
<i>Ostras "Guillerdau" N°2(4 unidades), 30gr de Caviar Ocietra y limón</i>	

Entrants / Entrante

Bomba de tomàquet amb burrata, vinagreta de festuc acabada amb sorbet d'alfàbrega	19,00€
<i>Bomba de tomate con burrata, vinagreta de pistacho, acabada con sorbete de albahaca</i>	
Amanida de la casa amb crudités, vinagreta de pinyons torrats, avocat i salmó	22,00€
<i>Ensalada de la casa con crudités, vinagreta de piñones tostados, aguacate y salmón</i>	
Llingot de micuit de la casa amb poma glasejada i assortiment de mermelades de l'hort	22,00€
<i>Lingote de micuit de la casa con manzana glaseada y surtido de mermeladas del huerto</i>	
Parmentier suau de patata trufada amb ceps saltejats i ou poché	27,00€
<i>Parmentier suave de patata trufada con ceps salteados y huevo poché</i>	
Sopa de peix a l'estil bouillabaisse	30,00€
<i>Sopa de pescado al estilo bouillabaisse</i>	
Pop a la brasa amb parmentier de patata, escuma suau de pebrot vermell i toc d'emulsió de rovell d'ou	32,00€
<i>Pulpo a la brasa con parmentier de patata, suave espuma de pimiento rojo y toque de emulsión de yema de huevo</i>	
Carpaccio de gamba amb oli d'oliva i pebre vermell de la vera	39,00€
<i>Carpaccio de gamba con aceite de oliva y pimentón de la vera</i>	
Classic Steak Tartar de Wayu (150gr)	55,00€
<i>Clásico steak tartar de Wagyu (150gr)</i>	
La nostra delicada amanida de llamàntol, amb puré de fruits vermells, maionesa d'avocat i coulis de mango ..	69,00€
<i>Nuestra delicada ensalada de bogavante, con puré de frutos rojos, mayonesa de aguacate y coulis de mango</i>	

Pastes fresques i Arrossos / Pastas frescas y Arroces

Arròs melós amb bolets de temporada	16,00€/P.P
<i>Arroz meloso con setas de temporada</i>	
Arròs sec a la brasa amb pluma ibèrica i trompetes de la mort	27,00€/P.P
<i>Arroz seco a la brasa con pluma ibérica y trompetas de la muerte</i>	
Arròs del "senyoret"	29,00€/P.P
<i>Arroz del "señorito"</i>	
Arròs sec amb esparidenyes i allioli	35,00€/P.P
<i>Arroz seco con espardeñas y alioli</i>	
Arròs caldós de llobregant	45,00€/P.P
<i>Arroz caldoso de bogavante</i>	
Tagliatelle sobre crema de múrgoles i foie	14,00€
<i>Tagliatelle sobre crema de colmenillas y foie</i>	
Rigatoni farcits de cua de bou sota un sostre d'escamarlà	28,00€
<i>Rigatoni rellenos de rabo de toro bajo un techo de cigala</i>	

****Arrossos mínim 2 persones / Arrozes mínimo 2 personas****

Peixos / Pescados

Bacallà a la mel amb panses i pinyons torrats, perfumat amb fonoll	27,00€
<i>Bacalao a la miel con pasas y piñones tostados, perfumado con hinojo</i>	
Orada amb patates al romaní i beixamel de garoines	30,00€
<i>Dorada con patatas al romero y bechamel de erizos de mar</i>	
Llobarro amb llit de fonoll i crema de farigola amb escopinyes	35,00€
<i>Lubina sobre cama de hinojo y crema de tomillo con berberechos</i>	
Suquet de rap i cloïsses a l'estil dels pescadors	40,00€
<i>Suquet de rape y almejas al estilo de los pescadores</i>	
Llenguado a la nostra graella	45,50€
<i>Lenguado a nuestra parrilla</i>	
Llobregant blau, saltejat amb patates, ous fregits, ceba confitada i pebrot de padró	69,00€
<i>Bogavante azul salteado con patatas, huevos fritos, cebolla confitada y pimienta de Padrón</i>	

Carns / Carnes

Costelles de xai de llet amb verdures de temporada al forn i patates fregides daurades	24,00€
<i>Costillas de cordero lechal con verduras de temporada al horno y patatas fritas doradas</i>	
Cuixa d'ànec confitada a baixa temperatura amb prunes i cremós de moniato	29,00€
<i>Muslo de pato confitado a baja temperatura con ciruelas y cremoso de boniato</i>	
Chateaubriand de vedella servit amb verdures al forn i salsa bearnesa clàssica (mínim 2 persones)	33,00€/P.P
<i>Chateaubriand de ternero servido con verduras al horno y salsa bearnesa clásica (mínimo 2 personas)</i>	
Llom alt (Cube Roll) d'entrecot (300gr)	33,00€
<i>Lomo alto (Cube Roll) de entrecot (300gr)</i>	
Filet de vedella a la brasa, amb salsa de bolets, foie i pure de poma	39,00€
<i>Solomillo de ternera a la brasa, con salsa de setas, foie y puré de manzana</i>	
Llom de Wagyu (100 g) amb pedra de sal	55,00€
<i>Lomo de Wagyu (100 g) con piedra de sal</i>	
Xuletó de vaca madurat (1 kg)	99,00€
<i>Chuletón de vaca madurada (1 kg)</i>	