

menu

Ceviche de corball, taronja rostida i algues
Ceviche de corvina, naranja asada y algas
Meagre ceviche, roasted orange and seaweeds

Porro rostit, vichyssoice fumat i porc ibèric
Puerro asado, vichyssoice ahumada y presa ibérica
Roasted leek, smoked vichyssoice and Iberian pork

Arròs de costelletes de conill, piquillo i allioli fumat
Arroz de costillitas de conejo, piquillo y alioli ahumado
Rice with rabbit ribs, piquillo and smoked aioli



Salmó amb vieires, curri verd i ous de mújol
Salmón con vieiras, curry verde y huevas de mújol
Salmon with sea scallops, green curry and mullet roe

Cua de bou, foie i nyoqui cruixent
Rabo de buey, foie y ñoqui crujiente
Oxtail, foie and crispy gnocchi

Filet de vedella amb celerí, espàrrec, nyoqui de moniato i esfera de Brie (suplement 8€)
Solomillo de ternera con celery, espárrago, ñoqui de boniato y esfera de Brie (suplemento 8€)
Veal tenderloin with celery, asparagus, sweet potato gnocchi and Brie sphere (supplement 8€)



Pasta choux, avellana i vainilla
Pasta choux, avellana y vainilla
Choux pastry, hazelnuts and vanilla

Xocolata blanca, llima i llimona
Chocolate blanco, lima y limón
White chocolate, lime and lemon



Pa, aigua i copa de vi (ampolla sencera del vi de la casa 15€ suplement)
Pan, agua y copa de vino (botella entera del vino de la casa 15€ suplemento)
Bread, water and a glass of wine included (a bottle of our house wine 15€ supplement)

40 €

IVA inclòs IVA incluido TAX included

DIMECRES, DIJOUS I DIVENDRES FEINERS MIGDIA, EXCEPTE FESTIUS
MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES LABORABLES MEDIODIA, EXCEPTO FESTIVOS
WEDNESDAY, THURSDAY AND FRIDAY MIDDAY, EXCEPT HOLIDAYS