

menu

Tàrtar de gamba amb aguachile i gaspatxo de pebrot verd
Tartar de Gamba con Aguachile y gazpacho de pimiento verde
Shrimp tartar with aguachile and green pepper *gazpacho*

Trinxat amb salsa d'escamarlà i emulsió de còdium
Trinxat con salsa de cigala y emulsión de codium
Trinxat with crayfish sauce and codium emulsion

Arròs de verdures amb aletes de pollastre de corral
Arroz de verduras con alitas de pollo de corral
Vegetable rice with free-range chicken wings

Corball en salsa iodada, padró i aire de fonoll
Corvina en salsa yodada, padrón y aire de hinojo
Meagre in iodized sauce, Padron pepper and fennel air

Galta de vedella, escuma de carbonara i kumquat
Carrillera de ternera, espuma de carbonara y kumquat
Beef cheek, carbonara foam and kumquat

Filet de vedella amb guisat de bleda i pernil, nyqui trufat i esfera de Brie (suplement 8€)
Solomillo de ternera con guiso de acelgas y jamón, ñoqui trufado y esfera de Brie (suplemento 8€)
Veal tenderloin with chard and ham stew, truffled gnocchi and Brie sphere (supplement 8€)



Tiramisú
Tiramisú
Tiramisú

Flam cremós i *chantilly* de vainilla
Flan cremoso y *chantilly* de vainilla
Creamy custard and vanilla *Chantilly*



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 MEDIODÍA, EXCEPTO FESTIVOS
WEDNESDAY, THURSDAY AND FRIDAY MIDDAY, EXCEPT HOLIDAYS