

menu

Vieira rostida amb salsa de musclos, sardina fumada i algues

Vieira asada con salsa de mejillón, sardina ahumada y algas

Roasted sea scallop with mussels sauce, smoked sardine and seaweeds

Molletes de vedella i calamars

Mollejas de ternera y calamar

Beef sweetbreads and squid

Arròs de popets, padró fregit i alloli de padró

Arroz de pulpitos, padrón frito y alioli de padrón

Octopus rice, fried padrón pepper and padrón aioli



Corball amb salsa verda i cloïsses

Corvina en salsa verde y almejas

Meagre in green sauce and clams

Galta de vedella, de vedella, mousse de fonoll i cremós de patata

Carrillera de ternera, mousse de hinojo y cremoso de patata

Beef cheek, fennel mousse and creamy potato

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

Pastís de bergamota

Tarta de bergamota

Bergamot pie



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