

Carta de Temporada En Rima

Com a preludi | Antes de empezar | Before we begin

Carxofa amb guanciale, crema de moniato, pomesà i perles cítriques (3)	15€
Alcachofa con guanciale, crema de boniato, pamesano y perlas cítricas	
Artichoke with guanciale, sweet potato purée, parmesan cheese and citrus pearls	
Taula de curats i fumats (salmó, tonyina, peix llimona) (5, 3, 2)	13 €
Tabla de curados y ahumados (salmón, atún, pez limón)	
Cured & Smoked fish plateer (salmon, tuna, hamachi)	
Olives Gordal farcida de brava i reducció de vermut (14)	6 €
Aceitunas Gordal rellena de brava y reducción de vermut	
Stuffed Gordal olives, brava sauce, vermut reduction	

Entrants | Entrantes | Starters

Crema de carbassa amb gingebre i la seva guarnició (3, 11, 6)	15 €
Crema de calabaza con jengibre y su guarnición	
Pumpkin and ginger cream with its garnish	
Tataki de tonyina marinada amb chutney de tomàquet, col xinesa, alvocat i mango amb coriandre i tàperes (5, 6, 4, 12, 14)	16 €
Tataki de atún marinado con chutney de tomate, col china, aguacate y mango con cilantro y alcaparras	
Marinated tuna tataki with tomato chutney, Napa cabbage, avocado and mango with coriander and capers	
Tomàquets de l'hort amb amanida líquida (14)	12,5 €
Tomates del huerto con ensalada líquida	
Garden tomatoes with liquid salad	
Amanida freda d'ànec confitat amb pastanagues (2, 14, 7)	15 €
Ensalada fría de pato confitado con zanahorias	
Chilled duck confit salad with carrots	
Textures d'espàrrec amb all i oli de citronel·la (3, 7)	15 €
Texturas de espárrago con alioli de citronela	
Asparagus textures with garlic lemongrass infused oil	
Caneló tradicional Mastinell de pollastre, panses, pinyons, i orellanes (2, 3, 7, 13)	18 €
Canelón tradicional Mastinell de pollo con vino rancio, pasas, piñones y orellanas	
Traditional Catalan cannelloni Mastinell with chicken rancio wine, raisins, pine nuts and sweet fritters	

Principals | Principales | Main Courses

Arròs melós de gamba amb emulsió dels caps (5, 10) <i>Arroz meloso de gamba con emulsión de sus cabezas</i> <i>Creamy prawn rice with prawn head emulsion</i>	(min 2 pax)	27,50 €
Costelles de xai, crema d'all i vainilla, kale cruixent (3, 14) <i>Costillas de cordero, crema de ajo y vainilla, kale crujiente</i> <i>Lamb ribs with garlic & vainilla cream and crispy kale</i>		26,50 €
Filet de vedella amb salsa de ceps, trinxat amb butifarra negra i suc d'Oporto (3, 14) <i>Solomillo de ternera con salsa de setas, "trinxat" con butifarra negra y jugo de Oporto</i> <i>Beef sirloin with mushrooms sauce, "trinxat" with Catalan black pudding and Port wine jus</i>		27 €
Garrí confitat amb sweet chili de pacharán, salsa de rovell i cogombre adobat (14, 5, 9) <i>Cochinillo confitado con sweet chili de pacharán, salsa de yema y pepino encurtido</i> <i>Confit suckling pig with pacharán sweet chili, egg yolk sauce, and pickled cucumber</i>		24 €
Turbot amb alls tendres, avellanes, vieira, puré de coliflor i germinats (5, 1, 14, 3) <i>Rodaballo con ajos tiernos, avellanas, vieira, pure de coliflor y germinados</i> <i>Turbot with young garlic, hazelnuts, scallop, cauliflower purée, and sprouts.</i>		27 €
Rap amb salsa de suquet Thai, patata confitada al romaní i ceba cruixent (2,5,11,13) <i>Rape con salsa de suquet Thai, patata confitada al romero y cebolla crujiente</i> <i>Monkfish with Thai-style suquet, Rosemary confit potato and crispy onion</i>		25,50 €

													
MOLUSCOS Shellfish	CONTIENE GLUTEN Gluten	LACTEOS Milk	GRANOS DE SESAMO Sesame	PESCADO Fish	SOJA Soya	HUEVOS Eggs	ALTRAMUCES Lupins	CACAHUETES Peanuts	CRUSTACEOS Crustacean	APIO Celery	MOSTAZA Mustard	FRUTOS DE CÁSCARA Nuts	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS Sulphite
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14