

MIGA Y TRADICIÓN

El inicio más sencillo y auténtico. Sabores esenciales que nos conectan con la tradición

Masa Viva - 4€

Pan de masa madre

Pa de massa mare

Clásico Catalán - 5€

Pan de coca con tomate

Pa de coca amb tomàquet

Rústico Sin Gluten - 5€

Pan rústico sin gluten

Pa rústic sense gluten

Viaje de Quesos - 23€

Quesos seleccionados: Comté 12 meses, Payoyo y Stilton

Formatges seleccionats: Comté 12 mesos, Payoyo i Stilton

Jamón Ibérico (100 gr)- 25€

Nuestro jamón ibérico

El nostre pernil ibèric

LA ANTESALA DEL FESTÍN

El prólogo perfecto: sabores para comenzar

Bocado de Salmón (2 ud.)- 9€

Bocado de salmón marinado con crema agria de remolacha, huevas y cilantro

Mos de salmó marinat amb crema agra de remolatxa, ous de peix i coriandre

Bikini de Rabo - 10€

Bikini de rabo de vaca con queso Comté y jugo de carne

Bikini de cua de vaca amb formatge Comté i suc de carn

Tostada de Algas (2 ud.)- 12€

Tostada de algas con tartar de vieiras cítricas, huevas y cilantro

Torrada d'algues amb tàrtar de vieires cítrics, ous de peix i coriandre

Croquetas "Reserva" (4 ud.)- 12€

Croquetas de jamón ibérico

Croquetes de pernil ibèric

Croquetas "Del Puerto" (4 ud.)- 14€

Croquetas de gambas con su tartar

Croquetes de gambes amb el seu tàrtar

Burrata con Salmorejo - 16€

Burrata con salmorejo, botarga, albahaca y pistacho

Burrata amb salmorejo, botarga, alfàbrega i festuc

Ensalada "Huerto Rojo" - 16€

Ensalada de tomates con ventresca atemperada, alcaparrones y vinagreta de piparra

Amanida de tomàquets amb ventresca temperada, tàperes grosses i vinagreta de piparra

Puerro Tibio- 16€

Puerro tibio con vinagreta de albahaca y avellana con tomate italiano semi dry

Porro tebí amb vinagreta d'alfàbrega i avellana amb tomàquet italià semi sec

Nuestro Hueso con Tuétano - 26€

Tuétano de vaca asado con steak tartar y pan sardo

Moll de l'os de vaca rostít amb steak tàrtar i pa sard

PLATOS MAYORES

Recetas de maduración lenta y gusto profundo, el alma de nuestra cocina

Bacalao Confitado - 23€

Bacalao confitado con cremoso de coliflor tostada, jugo de pollo, alcaparras y limón

Bacallà confitat amb cremós de coliflor torrada, suc de pollastre, tàperes i llimona

Arroz "de Costa" - 25€

Arroz marinero de pescado con sepia

Arròs mariner de peix amb sípia

Rack de Cordero - 26€

French rack de cordero con salvia, romero, tomate de colgar confitado y yogur de cabra con menta

Costella de xai amb sàlvia, romani, tomàquet de penjar confitat i iogurt de cabra amb menta

Pasión de Pato - 26€

Magret de pato con frutos rojos, tirabeques y salsa de mantequilla y maracuyá

Magret d'ànec amb fruits vermells, tirabecs i salsa de mantega i maracujà

Carne del Día - 26€

Pluma ibérica glaseada con babaganoush y rúcula frita

Ploma ibèrica glacejada amb babaganoush i ruca fregida

Pescado del Día - 26€

Pescado del día con parmentier ahumada, rábanos y salsa americana

Peix del dia amb parmentier fumada, raves i salsa americana

Nuestra Lubina - 27€

Lubina con puerros asados, gambas y jugo montado de su coral

Llobarro amb porros rostits, gambes i salsa del seu corall

Rape "Esencia" - 29€

Rape en nage de verduras con patata ratte y espárrago verde

Rap en nage de verdures amb patata ratte i espàrrec verd

Solomillo Seventeen - 30€

Solomillo de vaca con parmentier, cebolla tierna asada y jugo de carne

Filet de vedella amb parmentier, ceba tendra rostida i suc de carn

EL BROCHE DULCE

Pequeños homenajes dulces para despedir la mesa

Clásico Cremoso - 9€

Flan de vainilla con chantillí

Flam de vainilla amb chantillí

Artesano de la Casa - 10€

Pastelería artesana del día

Pâtisserie artesana del dia

Espuma Catalana - 10€

Espuma de crema catalana con sorbete de mandarina y frutos rojos

Escuma de crema catalana amb sorbet de mandarina i fruits vermells

Chocolate Tostado - 11€

Chocolate blanco tostado con mango

Xocolata blanca torrada amb mango

Avellana En Ramequín (8 mins.) - 14€

Coulant de avellana en ramequín

Coulant d'avellana en ramequí

CONSULTE LOS
ALÉRGENOS
CONSULTI ELS
ALÈRGENS

