

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

Jamón Ibérico - 24€

Nuestro jamón ibérico

El nostre pernil ibèric

Viaje de Quesos - 22€

Quesos seleccionados: Comté 12 meses, Payoyo y Stilton

Formatges seleccionats: Comté 12 mesos, Payoyo i Stilton

Bocado Salino - 12€

Anchoa 00 con velo ibérico y brioche

Anxova 00 amb vel de cansalada ibèrica i brioix

LA ANTESALA DEL FESTÍN

El prólogo perfecto: sabores para comenzar

Croquetas "Reserva" - 11€

Croquetas de jamón ibérico con espuma ligera de Idiazabal

Croquetes de pernil ibèric amb escuma lleugera d'Idiazabal

Croquetas "Del Puerto" - 12€

Croquetas de gambas con su coral

Croquetes de gambes amb el seu corall

Nuestro Hueso con Tuétano - 26€

Steak tartar de vaca madurada, encurtidos y hueso

Steak tàrtar de vaca madurada, encurtits i os

Ensalada "Huerto Rojo" - 16€

Tomates con salmorejo, cebolla roja y frambuesa

Tomàquets amb salmorejo, ceba vermella i gerds

Brasa y Crema - 16€

Puerros braseados con stracciatella, tomate semiseco y praliné de avellana

Porros a la brasa amb stracciatella, tomàquet semisec i praliné d'avellana

Carbonara Trufada - 17€

Gnocchis con trufa, panceta curada y parmesano

Gnocchis amb tòfona, panxeta curada i pamesà

Salmón Marinado - 20€

Salmón marinado con encurtidos hechos en casa y pan carasau

Salmó marinat amb encurtits fets a casa i pa carasau

Burrata con Salmorejo - 19€

Burrata con salmorejo, fritura de pez platino y ralladura de limón

Burrata amb salmorejo, fritura de peix platí i ratlladura de llimona

PLATOS MAYORES

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

Arroz "de Montaña" - 22€

Arroz con costilla, garbanzos y judía verde
Arròs amb costella, cigrons i mongeta verda

Arroz "de Costa" - 26€

Arroz de sepia con cigalas y all i oli de azafrán
Arròs de sípia amb escamarlans i allioli de safrà

Bacalao "Català" - 24€

Bacalao a la llauna y judías de Santa Pau
Bacallà a la llauna i mongetes de Santa Pau

Merluza del Norte - 26€

Merluza de pincho con "beurre noisette", berberechos, salicornia y lima
Lluç de palangre amb "beurre noisette", escopinyes, salicorn i llima

Pasión de Pato - 24€

Magret de pato con frutos rojos, fruta de la pasión y ensalada de brotes
Magret d'ànec amb fruits vermells, fruita de la passió i amanida de brots

Solomillo Seventeen - 30€

Solomillo de vaca madurada 30-45 días con parmentier y foie
Filet de vedella madurat 30-45 dies amb parmentier i foie

Entrecot Seventeen - 26€

Entrecot con patatas fritas y chimichurri
Entrecot amb patates fregides i chimichurri

Escabeche de Conejo - 22€

Escabeche de conejo
Escabetx de conill

Pescado del Día - 24€

Pescado del día en suquet con gambas
Peix del dia en suquet amb gambes

EL BROCHE DULCE

Pequeños homenajes dulces para despedir la mesa

Avellana En Ramequín (8 mins.) - 10€

Coulant de avellana casero con helado de vainilla
Coulant d'avellana casolà amb gelat de vainilla

Clásico Cremoso - 8€

Flan de nata y vainilla casero
Flam de nata i vainilla casolà

Artesano de la Casa - 10€

Pastelería artesana
Patisserie artesana

Piña Guadalupe - 9€

Piña salteada con ron, cremoso de mascarpone y helado de coco
Pinya saltejada amb rom, cremós de mascarpone i gelat de coco

Brownie Meloso - 10€

Brownie con helado de avellana
Brownie amb gelat d'avellana

