

PRIMEROS

Crema de calabaza, queso azul con picada de avellanas y albahaca

Crema de carbassa, formatge blau amb picada d'avellanes i alfàbrega
Pumpkin cream soup with blue cheese, chopped hazelnuts and basil

Mozzarella en carroza con salsa de ceps

Mozzarella en carroça amb salsa de ceps
Mozzarella in carrozza with porcini mushroom sauce

Huevo frito con puré de patatas, gambas al ajillo y su demi-glace

Ou ferrat amb puré de patates, gambes a l'all i la seva demi-glace
Fried egg with mashed potatoes, garlic prawns and demi-glace sauce

Steak tartar de vaca madurada, encurtidos y hueso (Supl. +5 €)

Steak tàrtar de vaca madurada, encurtits i os
Aged beef steak tartare, pickles and marrow

SEGUNDOS

Bacalao a Brass

Bacallà a Brás
Bacalhau à Brás

Cachopo de cecina y queso de la Garrotxa con carbonara a la minute

Cachopo de cecina i formatge de la Garrotxa amb carbonara a la minute
Cachopo of cured beef and Garrotxa cheese and freshly prepared carbonara sauce

Guiso de pulpos y butifarra negra

Guisat de popets i botifarra negra
Stew of baby octopus and black Catalan sausage

Solomillo de vaca madurada 30-45 días con parmentier y foie (Supl. +8€)

Filet de vedella madurat 30-45 dies amb parmentier i foie
30-45 day aged beef tenderloin with parmentier and foie

POSTRES

Panayet de almendras con praliné de avellana y helado de piñones

Panayet d'ametlles amb praliné d'avellana i gelat de pinyons
Almond panayet with hazelnut praline and pine nut ice cream

Semifrío de mango y coco con crema montada

Semifred de mango i coco amb nata muntada
Mango and coconut semifreddo with whipped cream

Tarta invertida de Lotus, mascarpone y frambuesas

Pastís invertit de Lotus, mascarpone i gerds
Lotus biscuit upside-down cake with mascarpone and raspberries

Coulant de avellana en ramequín (8 mins.) (Supl. +5 €)

Coulant d'avellana en ramequí
Hazelnut coulant in ramekin



ALÉRGENOS

ALÈRGENS

AL-LEGENS

