

PRIMEROS

Ensalada de hinojo con salmón marinado en casa y cítricos

Amanida de fonoll amb salmó marinat a casa i cítrics
Fennel salad with house-marinated salmon and citrus fruits

Vichyssoise con tartar de uvas y teja de parmesano

Vichyssoise amb tàrtar de raïm i teula de parmesà
Vichyssoise with grape tartare and Parmesan tuile

Carpaccio de gamba roja

Carpaccio de gamba vermella
Red prawn carpaccio

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

Cazuela de muslo de pollo rustido a la catalana

Cassola de cuixa de pollastre rostit a la catalana
Catalan-style braised chicken thigh casserole

Arroz meloso de cerdo ibérico con primeras setas

Arròs melós de porc ibèric amb les primeres bolets
Creamy Iberian pork rice with the first mushrooms of the season

Tataki de atún con salsa agridulce de cereza

Tataki de tonyina amb salsa agredolça de cirera
Tuna tataki with sweet and sour cherry sauce

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

Brownie de chocolate blanco con pistachos

Brownie de xocolata blanca amb festucs
White chocolate brownie with pistachios

Panna cotta helada con compota de higos

Panna cotta gelada amb compota de figues
Frozen panna cotta with fig compote

Melón mojito con sorbete

Meló mojito amb sorbet
Mojito-style melon with sorbet

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

Coulant d'avellana en ramequí
Hazelnut coulant in ramekin



ALÉRGENOS

ALÉRGENS

AL-LEGENS

