

## MIGA Y TRADICIÓN

El inicio más sencillo y auténtico.

### **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*

## PRIMEROS PLACERES

Bocados para despertar el apetito

### **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 cítricos, huevas y cilantro*

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

## LA ANTESALA DEL FESTÍN

El prólogo perfecto: sabores para comenzar

### **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 alcaparrones y vinagreta de piparra*

*Amanida de tomàquets amb tàperes grosses i vinagreta de piparra*

### **Puerro Tibio** - 16€

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

*Porro tebi 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 rostit amb steak tàrtar i pa sard*

## SABORES DEL MAR

La esencia del Mediterráneo y la costa en recetas de delicadeza y profundidad

### **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

### **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

## SABORES DE LA TIERRA

Carnes seleccionadas y fondos cocinados con paciencia para los amantes de los sabores intensos

### **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 maracujá

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

### **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

