

PRIMEROS

Ensalada con brie caramelizado, higos, nueces y vinagreta de frambuesa

Amanida amb brie caramel·litzat, figues, nous i vinagreta de gerds
Salad with caramelised Brie, figs, walnuts and raspberry vinaigrette

Coca crujiente al estilo florentina

Coca cruixent a l'estil florentina
Crispy Florentine-style coca

Brioche con sardina ahumada, crema agria y tomate cherry

Brioix amb sardina fumada, crema agra i tomàquet cherry
Brioche with smoked sardine, sour cream and cherry tomatoes

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

Secreto ibérico con demi-glace de tomillo y maíz en texturas

Secret ibèric amb demi-glace de farigola i blat de moro en textures
Iberian pork secreto with thyme demi-glace and corn in different textures

Pescado del día asado con curry ligero y guisantes ahumados

Peix del dia rostit amb curri lleuger i pèsols fumats
Roasted fish of the day with a light curry sauce and smoked peas

Canelón de arroz socarrat con navajas y emulsión de gamba roja

Caneló d'arròs socarrat amb navalles i emulsió de gamba vermella
Socarrat rice cannelloni with razor clams and red prawn emulsion

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

Xuxo relleno de crema de ratafia con helado

Xuxo farcit de crema de ratafia amb gelat
Xuxo filled with ratafia cream and ice cream

Namelaka de queso mascarpone con chocolate y frutos rojos

Namelaka de formatge mascarpone amb xocolata i fruits vermells
Mascarpone cheese namelaka with chocolate and red berries

Crep con pl tano flambeado y dulce de leche casero

Crep amb plàtan flamejat i dolç de llet casolà
Cr pe with flamb ed banana and homemade dulce de leche

Coulant de avellana en ramequ n (8 mins.) (Supl. +5  )

Coulant d'avellana en ramequ 
Hazelnut coulant in ramekin



AL RGENOS
AL RGENS
AL-LERGENS

