

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 clásico de ternera sobre tuétano a la brasa (Supl. +5 €)

Steak tartar clàssic de vedella sobre moll de l'os a la brasa

Classic beef steak tartare served over grilled bone 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 a la parrilla con parmentier y cebolleta asada (Supl. +8 €)

Filet de vedella madurada a la brasa amb parmentier i ceba tendra rostida

Grilled dry-aged beef tenderloin with parmentier and roasted spring onion

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 plátano flambeado y dulce de leche casero

Crep amb plàtan flamejat i dolç de llet casolà

Crêpe with flambéed banana and homemade dulce de leche

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

Coulant d'avellana en ramequí

Hazelnut coulant in ramekin

COPA DE VINO MASTINELL, AGUA Y PAN INCLUIDOS
COPA DE VI MASTINELL, AIGUA I PA INCLOSOS
GLASS OF MASTINELL WINE, WATER AND BREAD INCLUDED
CERVEZA, REFRESCOS Y CAFÉ NO INCLUIDOS
CERVENA, REFRESCS I CAFÉ NO INCLOSOS
BEER, SOFT DRINKS AND COFFEE NOT INCLUDED

ALÉRGENOS

ALÈRGENS

ALLERGENS

