

## PRIMER ACTO

Platos que despiertan el paladar y marcan el tono de lo que viene.

**Nube Trufada** - 12€

Bollito relleno de duxelle de champiñones, trufa, foie y crema agria  
"Bollito" farcit de duxelle de xampinyons, tòfona, foie i crema agra

**Croquetas "Las Suaves" (6 uds.)** - 16€

Croquetas de brie y berenjena con "all i oli" de miel  
Croquetes de brie i alberginia amb all i oli de mel

**Croquetas "Las Nuestras" (6 uds.)** - 18€


Croquetas de jamón ibérico  
Croquetes de pernil ibèric

**Huevo 62º** - 18€

Huevo a baja temperatura con virutas de jamón de bellota y salsa holandesa de trufa  
Ou a baixa temperatura amb encenalls de pernil de gla i salsa holandesa de tòfona

**California Dreamin'** - 23€

Rol California de langostino, cangrejo y aguacate  
Rol California de llagostí, cranc i alvocat

**Buey Imperial** - 23€  (PICANTE)

Ravioli japonés de rabo de buey con cremoso de cebolla y Oporto, salsa barbacoa coreana y perlas de albahaca  
Ravioli japonés de cua de bou amb cremós de ceba i Porto, salsa barbacoa coreana i perles d'alfàbrega

**Vieiras en Velo** - 23€

Vieiras salteadas con crema de azafrán, velo de panceta y polvo de pistacho  
Vieiras saltades amb crema de patata safrà, vel de carnsalada i pols de festuc

**Jamón Ibérico** - 35€

Jamón ibérico y pan crujiente con tomate  
Pernil ibèric i pa cruixent amb tomàquet

## LOS FAVORITOS DEL CHEF

Aquí se expresa nuestra cocina de autor: sin atajos, con ideas claras y sabores definidos.

**Nuestro Ajo Blanco** - 16€

Ajo blanco de cerezas con tartar de fuet, aire de menta y perlas de aceite  
Ajoblanco de cireres amb tàrtar de fuet, aire de menta i perles d'oli

**Canelones de Setas** - 17€

Canelones tibios de setas con salsa bearnesa, teja de parmesano y demi-glace  
Canelons tebis de bolets amb salsa bearnesa, teula de parmesà i demi-glace

**Ensalada "Mediterráneo"** - 18€

Ensalada de tomate de temporada con burrata, ventresca de atún y pesto rojo  
Amanida de tomàquet de temporada amb burrata, ventresca de tonyina i pesto vermell

**Piquillos de Otoño** - 19€

Piquillos rellenos de butifarra, ciruela, piñones con crema de boletus, demi-glace y teja trufada  
Pebrots del piquillo farcits de botifarra, pruna i pinyons amb crema de ceps, demi-glace i teula tòfonada

**Coral de Salmón** - 26€

Tartar de salmón con fresas maceradas, chicharrón de su piel, aguacate y mayonesa de soja  
Tartar de salmó amb maduixes macerades, xarró de la seva pell, alvocat i maionesa de soja

## EL CORAZÓN DE LA CARTA

Aquí laten nuestros platos principales. Pensados para quedarse un rato más en la mesa.

### **Perla del Norte** - 25€

Merluza con salsa beurre blanc con toques marinos y puerros confitados en aceite de humo  
Lluç amb salsa beurre blanc amb tocs marins i porros confitats en oli de fum

### **Magret del Bosque** - 29€

Magret de pato con ketchup de remolacha, chutney de naranja y salsa de trufa  
Magret d'ànec amb ketchup de remolatxa, chutney de taronja i salsa de tòfona

### **Hamburguesa "Angus del Trópico"** - 29€ 🌶️ (PICANTE)

Hamburguesa de black angus con piña caramelizada, queso emmental y salsa Emmy  
Hamburguesa de black angus amb pinya caramel·litzada, formatge emmental i salsa Emmy

### **Terrina de Cordero** - 29€

Terrina de cordero con cremoso de manzana y boniato, salsa de carne y mostaza y chips de boniato  
Terrina de xai amb cremós de poma i moniato, salsa de carn i mostassa i xips de moniato

### **Corvina Chillycrab** - 33€

Corvina en doble cocción con patatas confitadas al romero, emulsión de ajo asado y salsa chilly crab  
Corvina en doble coccio amb patates confitades al romani, emulsió d'all rostit i salsa chili crab

### **Arroz "Mare Nostrum"** - 35€

Arroz de rape y berberechos con carpaccio de gambas y alioli de pimentón  
Arròs de rap i escopinyes amb carpaccio de gambes i allioli de pebre vermell

### **El Hueso** - 36€

Steak tartar con tuétano, mantequilla Café de París y pan nórdico  
Steak tàrtar amb moll de l'òs, mantega Café de París i pa nòrdic

### **Mr. Strogonoff** - 38€

Solomillo de ternera "Strogonoff" con arroz masqueta  
Filet de vedella "Strogonoff" amb arròs masqueta

## DULCES CON FIRMA

El último acto merece su propio aplauso.

### **Semiesfera de Mango** - 13€

Semiesfera de mango y menta con cobertura de chocolate con helado de yogur  
Semiesfera de mango i menta amb cobertura de xocolata amb gelat de iogurt

### **Torrija "De la Casa"** - 11€

Torrija de pan brioche caramelizada con crema de coco y helado de canela  
Torrija de pa brioix caramel·litzada amb crema de coco i gelat de canyella

### **Lingote Exótico** - 14€

Lingote de mandarina con cobertura de mango, dulce de leche de cardamomo y helado de pistacho  
Lingot de mandarina amb cobertura de mango, dolç de llet de cardamom i gelat de festuc

### **La Nueva Catalana** - 15€

Tarta de queso de crema catalana con ganache de caramelo salado  
Pastís de formatge de crema catalana amb ganache de caramel salat

### **Perlas Mastinell** - 16€

Bombón de cava Mastinell (ración de 4 unidades)  
Bombó de cava Mastinell (ració de 4 unitats)

CONSULTE LOS  
ALÉRGENOS  
CONSULTI ELS  
ALÈRGENS

