

## 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.

### **Crema de Alcachofas** - 16€

Crema de alcachofas con tartar de atún, chips de alcachofa y perlas de aceite de oliva  
Crema de carxofes amb tàrtar de tonyina, xips de carxofa i perles d'oli d'oliva

### **Nuestros Gnocchis** - 17€

Gnocchis de patata con panceta a baja temperatura, shimejis y crema de champiñones y trufa  
Gnocchis de patata amb cansalada a baixa temperatura, shimejis i crema de xampinyons i tòfona

### **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

### **Prensado de Ternera** - 29€

Prensado de ternera con cremoso de manzana, trinxat de patata y salsa de carne  
Prensat de vedella amb cremós de poma, trinxat de patata i salsa de carn

### **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.

### **Lingote Mascarpone** - 11€

Lingote de mascarpone con bizcocho húmedo en amaretto y helado de canela  
Lingot de mascarpone amb bescuit humit d'amaretto i gelat de canyella

### **"Mel i Mató"** - 13€

Nuestro mel i mató con pecanas garrapiñadas y helado de yogur  
El nostre mel i mató amb pacanes garrapinyades i gelat de iogurt

### **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

