

## 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*

### **Tentación Ibérica**- 12€

*Espuma de chorizo con huevo a baja temperatura, patatas paja y polvo de chorizo*  
*Escuma de xoriço amb ou a baixa temperatura, patates palla i pols de xoriço*

### **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*

### **Picaña & Tuétano** - 18€

*Carpaccio de picaña madurada con mayonesa de miel y mostaza, Idiazábal ahumado, brotes, tuétano y alcaparras*  
*Carpaccio de picanha madurada amb maionesa de mel i mostassa, Idiazábal fumat, brots, moll de l'os i tàperes*

### **California Dreamin'** - 23€

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

### **Vieiras en Velo** - 23€

*Vieiras con crema de patata y azafrán, velo de panceta y texturas de arroz*  
*Vieires amb crema de patata i safrà, vel de cansalada i textures d'arròs*

### **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 Salmorejo**- 16€

*Salmorejo de albaricoque con tartar de atún, albaricoque confitado y perlas de chipotle*  
*Salmorejo d'albercoc amb tàrtar de tonyina, albercoc confitat i perles de chipotle*

### **Rigatoni Salteados**- 17€

*Rigatoni salteados con crema ligera de queso, panceta, butifarra del perol, ceps y albahaca crujiente*  
*Rigattoni saltats amb crema lleugera de formatge, cansalada, botifarra de perol, ceps i alfàbrega cruixent*

### **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*

### **Tartar de Bogavante** - 23€

*Tartar de bogavante, mejillones, menta, tomate, mayonesa de gambas y gazpachuelo verde de melón*  
*Tàrtar de llamàntol, musclos, menta, tomàquet, maionesa de gambes i gaspatxelo verd de meló*

### **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

### **Pluma de Cerdo** - 29€

Pluma de cerdo con milhojas de patata trufado, cremoso de orejones y salsa de carne y pimienta  
Ploma de porc amb milfulls de patata trufat, cremós d'albercocs secs i salsa de carn i pebre

### **Rape "All Cremat"** - 35€

Rape envuelto en mantellina con papas arrugadas, gamba soasada y salsa all cremat  
Rap embolicat amb mantellina amb patates arrugades, gamba soasada i salsa all cremat

### **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. Stroganoff** - 38€

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

## DULCES CON FIRMA

El último acto merece su propio aplauso.

### **Ravioli de Manzana y Guanábana** - 13€

Ravioli de manzana relleno de guanábana, crema de canela, menta y helado de yogur  
Ravioli de poma farcit de guanàbana, crema de canyella, menta i gelat de iogurt

### **Torrija "De la Casa"** - 12€

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

### **Tiramisú "Dolce Vita"** - 14€

Tiramisú de plátano flambeado, gel de amaretto y helado de miel y piñones  
Tiramisú de plàtan flamejat, gel d'amaretto i gelat de mel i pinyons

### **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  
ALÉRGENS

