

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 Calabaza - 16€

Crema de calabaza asada con tartar de langostinos, espuma de naranja y brotes de cilantro
Crema de carbassa rostida amb tàrtar de llagostins, escuma de taronja i brots de coriandre

Nuestra Parmentier - 17€

Parmentier de patata trufada con salteado de ibéricos, sobrasada, tierra de cebolla y huevo a baja temperatura
Parmentier de patata trufada amb saltejat d'ibèrics, sobrassada, terra de ceba i ou a baixa temperatura

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 y salsa Emmy
Hamburguesa de black angus amb pinya caramel·litzada i salsa Emmy

Terrina de Cordero - 29€

Terrina de cordero con cremoso de celeri, chips de plátano macho y salsa de carne y mostaza
Terrina de xai amb cremós d'api-rave, xips de plàtan mascle i salsa de carn i mostassa

Corvina Chillycrab - 33€

Corvina en doble cocción con patatas confitadas al romero, emulsión de ajo asado y salsa chilly crab
Corvina en doble cocció 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 Pera - 11€

Semiesfera de pera con toque de vino y chantilly de vainilla
Semiesfera de pera amb toc de vi i chantilly de vainilla

Espiral de Coco - 13€

Espiral de coco con gelatina de Malibu y sorbete de piña
Espiral de coco amb gelatina de Malibu i sorbet de pinya

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

