

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

Taco "Mar y Montaña" - 12€

Taco de mongetes de Santa Pau, panceta, butifarra del perol y pulpo

Taco de mongetes de Santa Pau, cansalada, botifarra del perol i pop

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

Croquetas "del Bosque" (6 uds.) - 16€

Croqueta de setas con "all i oli"

Croqueta de bolets amb all i oli

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.

Nuestra Vichyssoise - 16€

Vichyssoise de manzana con tartar de fuet, espuma de yuzu y perlas de aceite de oliva

Vichyssoise de poma amb tàrtar de fuet, escuma de yuzu i perles d'oli d'oliva

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

Arroz "de Montaña" - 29€

Arroz de secreto, butifarra y trompetas de la muerte
Arròs de secret ibèric, botifarra i trompetes de la mort

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

Solomillo de Cerdo - 29€

Solomillo de cerdo con puré trufado, cremoso de zanahoria morada y demi-glace
Filet de porc amb puré truffat, cremós de pastanaga morada i demi-glace

Corvina "al Verde" - 30€

Corvina con emulsión de hierbas, cremoso de patata violeta y aceitunas deshidratadas
Corball amb emulsió d'herbes, cremós de patata violeta i olives deshidratades

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.

Fruta Flambeada - 11€

Fruta flambeada con Grand Marnier y helado de vainilla
Fruita flamejada amb Grand Marnier i gelat de vainilla

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

Tirasmisú "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
ALÈRGENS

