



Primers

Primeros - Starters

Croqueta de pollastre amb kimchi

Croqueta de pollo con kimchi
Chicken croquette with kimchi

2,50 €

Pa amb tomàquet

Pan con tomate
Catalan tomato bread

4,50 €

Musclos en escabetx sobre papada ibèrica a la brasa, ceba encurtida i menta

Mejillones en escabeche sobre papada ibérica a la brasa, cebolla encurtida y menta

Pickled mussels over grilled iberian dewlap,

pickled onion and mint

9,80 €

Bròcoli, cruixent de quinoa negra i “zamburiñas” en salaó

Brócoli, crujiente de quinoa negra y zamburiñas en salazón

Broccoli, crispy black quinoa and

marinated scallops

12,00 €

Aguachile de peix blanc, alvocat, ceba lila i ous de truita

Aguachile de pescado blanco, aguacate, cebolla lila y huevas de trucha

White fish aguachile, avocado,

red onion and trout roe

14,20 €

Caneló de remolatxa farcit de ricotta, vinagreta de mel i grans de mostassa

Canelón de remolacha relleno de ricotta, vinagreta de miel y granos de mostaza

Beet cannelloni stuffed with ricotta,

honey vinaigrette and mustard grains

12,00 €

Ceba farcida de brandada de bacallà i xips d'all

Cebolla rellena de brandada de bacalao y chips de ajo

Onion stuffed with cod brandade

and crispy garlic chips

14,90 €

Carxofes confitades, pernil ibèric i cruixent de llardons

Alcachofas confitadas, jamón ibérico y crujiente de chicharrón

Confited artichokes, iberian ham

and crunchy pork rinds

15,20 €

Ou cuit a baixa temperatura, blat sarraí, trompetes de la mort i brou de pernil ibèric

Huevo cocido a baja temperatura, trigo sarraceno, trompetas de la muerte y caldo de jamón ibérico

Egg cooked at low temperature, buckwheat,

black trumpets mushrooms and iberian ham broth

14,00 €

Terrina de conill salvatge amb fruits vermells

Terrina de conejo salvaje con frutos rojos

Wild rabbit terrine with mix berries

16,20 €

Rotllet de col farcit de careta de porc cruixent, maionesa de chipotle i coriandre

Rollito de col relleno de careta de cerdo crujiente, mayonesa de chipotle y cilantro

Cabbage roll filled with crispy pork, chipotle

mayonnaise and coriander

13,95 €

Peixos

Pescados - Fish

Cueta de rap marinada en miso i brassejada, amb pebrot verd agredolç, pastanaga torrada i ceba tendra

Colita de rape marinada en miso y soasada, con pimiento verde agri dulce, zanahoria tostada y cebolleta

Monkfish tail marinated in miso and roasted,

with bittersweet green pepper,

toasted carrot and spring onion

18,20 €

Rajada a la mantega negra, tàperes, emulsió d'all escalivat i all negre

Raya a la mantequilla negra, alcaparras, emulsió de ajo asado y ajo negro

Stingray fish with black butter, capers

and roasted garlic and black garlic emulsion

18,00 €

Bacallà amb el seu pil pil, mongeta bobby, all tendra i tomàquet xerri fermentat

Bacalao con su pil pil, judía bobby, ajo tierno y tomate cherry fermentado

Cod served with its pil pil sauce, bobby bean,

tender garlic and fermented cherry tomato

19,90 €

Arrossos

Arroces - Rice

Arròs de botifarra de perol i bolets de temporada

Arroz de butifarra de perol y setas de temporada

Rice with catalan white sausage

and seasonal mushrooms

19,90 €

Arròs caldós de peix (consultar)

Arroz caldoso de pescado (consultar)

Soupy fish rice (ask us)

24,00 €

Carns

Carnes - Meats

Tortellini farcit de faisà, salsa al vi ranci i parmesà

Tortellini relleno de faisán, salsa al vino rancio y parmesano

Homemade tortellini filled with pheasant, served

with “rancio” wine sauce and parmesano cheese

18,80 €

Presca ibèrica de porc, bledes saltejades i figues fermentades

Presca ibérica de cerdo, acelgas salteadas e higos fermentados

Iberian pork prey,

sauteed chards and fermented figs

18,00 €

Espatlla de xai desossada, amb la seva salsa, clorofil·la i pera escalivada

Paletilla de cordero deshuesada, con su salsa, clorofila y pera asada

Boneless lamb shoulder in its

own sauce, chlorophyll and roasted pear

18,50 €

Lletons de vedella a la brasa, escalunya, porro i mostassa d'herbes

Mollejas de ternera a la brasa, chalota, puerro y mostaza de hierbas

Grilled beef sweetbread with shallot,

leek and herbs mustard

17,50 €

Guatlla de camp a la brasa, albergínia fumada i rave fermentat

Codorniz de campo a la brasa, berenjena ahumada y rábano fermentado

Grilled field quail with smoked eggplant

and fermented radish

17,00 €

Cua de bou farcida de moll de l'os embolicada en crépinette amb puré de nyàmera

Rabo de buey relleno de tuétano envuelto en crépinette con puré de tupinambo

Oxtail stuffed with marrow, wrapped in crepinette

with jerusalem artichoke pure

22,00 €

Entrecot de 40 dies de curació amb parmentier i salsa de vedella

Entrecot de 40 días de curación con parmentier y salsa de ternera

40 days dry aged entrecote

with parmentier and beef gravy

9,90 €/100gr

Postres - Desserts

Lemon pie Capet

6,50 €

Albergínia laquejada en toffee, gelat de iogurt i crumble de sèsam negre

Berenjena laqueada en toffee, helado de yogur y crumble de sésamo negro

Lacquered eggplant with toffee, yoghurt ice

cream and black sesame crumble

6,50 €

Mousse de mascarpone, fruits vermells i sorbet de gerds i remolatxa

Mousse de mascarpone, frutos rojos y sorbete de frambuesa y remolacha

Mascarpone mousse, berries,

raspberries and beetroot sorbet

6,50 €

Textures de xocolata, avellana i gelat

Texturas de chocolate, avellana y helado

Chocolate textures, hazelnut and ice cream

6,50 €

Assortiment de formatges

Surtido de quesos

Cheese assortment

13,50 €

