

# Carta

## Entrantes

TARTAR DE CIGALAS Y GAMBAS CON ENSALADA “WALDORF” Y SORBETE DE APIO 39€

SARDINA DEL MEDITERRÁNEO CURADA AL “GARUM”, TOMATE DE GUARDA Y ESCALIVADA AL CARBÓN 26€

LANGOSTINOS AL VAPOR CON CREMA DE CALABAZA “VIOLIN”, PIMIENTA BATAKS Y CÍTRICOS 34€

BOGAVANTE GALLEGO CON VERDURITAS DEL BAIX LLOBREGAT Y CONSOMÉ VEGETAL 42€

“PÂTÉ EN CROÛTE” DE CERDO CON MINI ENSALADA DE BERROS Y SALSA “GRIBICHE” 28€

CALAMAR DE POTERA GUISADO CON IBÉRICOS Y PIPARRA 34€

NUESTROS CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT “POTA BLAVA” 28€

HUEVO DE “CALAF” DE DOS MANERAS:

Setas de temporada con “huevo parmesano” e ibéricos primero, Caviar Iraní después 48€

## Pescados

SALMONETE DE ROCA (sin espinas) CON FIDEOS DE BULLABESA Y CONSOMÉ DE GAMBA 38€

“FRICANDÓ” DE PARPATANA DE ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO CON PARMENTIER 34€

SUQUET “BLANCO” DE RAPE CON GNOCHIS DE AZAFRAN Y MEJILLONES DE ROCA, Y PICADA CATALANA 34€

LUBINA “SALVAJE” A LA BRASA DE CARBÓN CON ROMESCO Y CEBOLLITAS RELLENAS DE SAMFAINA 39€

ARROZ DE “PALS” CON GAMBAS Y TALLARINAS DE CALAMAR DE POTERA 36€

## Carnes y Caza

PATO ASADO EN SU PROPIO JUGO “A LA PRESSE” (min. 2 pers.) 42€ p.p.

(Nuestro gran clásico desde el año 1967)

ARROZ DE CONEJO Y “GÍRGOLES” DE CASTAÑO CON SU PALETILLA CONFITADA

CON SALSA DE MOSTAZA “A LA ANTIGUA” 28 €

ESPA LDITA DE CABRITO (deshuesada y confitada 18 horas) CON “TUMBET” DE BERENJENAS 32€

CHULETITAS DE CABRITO A LA PARRILLA DE CARBÓN CON PATATAS SOUFFLÉ 39€

FILETE DE TERNERA “RUBIA GALLEGA” CON LINGOTE DE PATATA MACARIA Y SALSA CAFÉ DE PARIS “à la minute” 39€

PERDIZ ROJA (deshuesada) CON “FARCELLETS” DE COL 38€

LIEBRE A LA ROYAL 48€

## Gran Menú “OTOÑO 2020”

Les proponemos un viaje gastronómico por nuestros platos más nuevos  
acompañados por vinos que nos han sorprendido y cautivado

Aperitivo “Homenaje a la Champaña”

*Champagne Ruinart Rosé*

\*\*\*

TARTAR DE CIGALAS Y GAMBAS CON ENSALADA “WALDORF” Y SORBETE DE APIO

*Vino Blanco “Hochheimer Kirchenstück Riesling Kabinett Trocken 2017”(Rheingau)*

\*\*\*

HUEVO DE “CALAF” DE DOS MANERAS:

Setas de temporada con “huevo parmesano” e ibéricos primero, Caviar Iraní después

*Manzanilla pasada en rama La Pastora primero / Fino “Caberrubia” después*

\*\*\*

CALAMAR DE POTERA GUISADO CON IBÉRICOS Y PIPARRA

*Vino Blanco “Principia Mathematica 2019” de Alemany i Corrió (D.O. Penedès)*

\*\*\*

SALMONETE DE ROCA (sin espinas) CON FIDEOS DE BULLABESA Y CONSOMÉ DE GAMBA

*Vino Rosado “Domaine Ott 2019” de Domaines Ott (Côtes de Provence)*

\*\*\*

FILETE DE TERNERA “RUBIA GALLEGA” CON LINGOTE DE PATATA MACARIA Y SALSA CAFÉ DE PARIS

*Vino Tinto “Imperial Gran Reserva 1987” de CVNE (D.O.C Rioja)*

\*\*\*

SELECCIÓN DE QUESOS DE PRODUCTORES LOCALES

*Vino Blanco “Vallegarcia Viognier 2015 magnum” de Pagos de Vallegarcia*

\*\*\*

COULANT DE AVELLANA, HELADO DE CHOCOLATE “GRAN CRU” DE GHANA Y CREMA DE CAFÉ

*Gran Marnier “Cuvée du Centenaire”*

\*\*\*

**Precio Menú con Maridaje: 135 €**

**Precio Menú sin Maridaje: 98 €**