



ENTRANTS

**Tomàquet de temporada amb stracciatella i
alfàbrega**

12€

Russa al moment

15€

Anxoves del Cantàbric

16€

Pernil ibèric de gla

25€

**Roast beef amb mantega d'herbes, rossinyol i
crema d'escalivada lleugerament escabetxada**

14€

Paté de campanya

14€

Croqueta cremosa de pernil ibèric

3€

Bunyols de bacallà amb aire de mel

12€

**Reig salvatge en adob amb maionesa de “mojo”
vermell**

18€

Steak tartar

22€

**Tonyina vermella marinada amb ponzu, ous de
salmó i praliné de sèsam negre**

21€

Ostra al natural

5€

Ostra estil oriental

5,5€

ELS ARROSSOS (MÍN. 2 PAX)

**Sípia i gamba vermella amb refregit d'all
i essència de gamba**

24€

Bolets de temporada

22€

**Ibèrics, botifarra negra i trompetes
de la mort**

21€

Llamàntol nacional

33€

Al·lèrgies o intoleràncies: si us plau, consulteu al nostre personal

A LA BRASA

Musclos amb escabetx de pastanaga

12€

Cloïsses amb aigua de Lourdes i julivert

S/M

**Pop amb escuma de patata i “mojo” vermell de
pipes de carbassa**

18€

**Tonyina vermella amb aigua de tomàquet fumada,
tomàquets cherry a la brasa, camagrocs i oli
d'herbes**

20€

Ració de peix del dia

S/M

**Filet de vedella madurat amb pebrot i
cafè París**

27€

**Espatlla de xai amb moniato en escabetx, crema de
moniato i vinagreta de safrà i pinyons**

22€

**Ceps a la brasa amb escabetx de pollastre, salsa
de rovell, sobrassada i tòfona**

22€

DE LA LLOTJA (S/M)

Escórpora
Llobarro
Turbot
Gall de Sant Pere
Llamàntol blau
Escopinyes

LES POSTRES

Pastís de poma cruixent amb gelat de poma
al forn
8€

Milfulls de merenga i fruita de la passió
7,5€

Flam cremós
6€

Tardor
7,5€

Coulant homenatge a Michel Bras
8€

Coca de Folgueroles amb tomàquet
4€

Pa rústic de Triticum
4€

Al·lèrgies o intoleràncies: si us plau, consulteu al nostre personal