

PRIMERS / PRIMEROS

Amanida de tallarines de calamar amb pernil d'ànec i vinagreta d'avellanes. (supl. 2€)
Ensalada de tallarines de calamar con jamón de pato y vinagreta de avellanas. (supl. 2€)

Caneló cruixent d'ànec amb salsa de vi ranci i foie.
Canelón crujiente de pato con salsa de vino rancio y foie.

Carpaccio de filet de vedella amb fondutta de formatge manxec.
Carpaccio de solomillo de ternera con fondutta de queso manchego.

Crema de pèsols amb escopinyes i mascarpone.
Crema de guisantes con berberechos y mascarpone.

Empedrat de mongetes de Sta. Pau i bacallà confitat.
"Empedrat" de judías de Sta. Pau con bacalao confitado.

Vaporada de closca. (supl. 3€)
vaporada de moluscos. (supl. 3€)

Saltat de verduretes fresques.
Salteado de verduritas frescas.

Rissotto d'espàrrecs verds, parmesà i ou poché.
Risotto de espárragos verdes, parmesano y huevo poché.

Terrina de foie al Armagnac. (supl. 2€)
Tarrina de foie al Armagnac. (supl. 2€)

Tàrtar de tonyina vermella Balfegó (supl. 2€)
Tartar de atún rojo Balfegó (supl. 2€)

SEGONS / SEGUNDOS

Bacallà amb muselina d'alfàbrega amb tomàquet confitat.

Bacalao con muselina de albahaca con tomate confitado.

Mandonguilles de lluç i sípia amb pasta fresca.

Albóndigas de merluza y sepia con pasta fresca.

Rèmol a la planxa amb mus de albergínia (supl.4€)

Rodaballo a la plancha con mus de berenjena (supl.4€)

Llobarro al forn amb parmentier de formatge manxec (supl.3€)

Lubina al horno con parmentier de queso manchego (supl.3€)

Tonyina vermella a la planxa amb soja i sèsam (supl.4€)

Atún rojo a la plancha con soja y sésamo (supl. 4€)

Garrí cruixent a baixa temperatura amb carbassa. (supl.3€)

Cochínillo crujiente a baja temperatura con calabaza (supl.3€)

Hamburguesa de Black Angus amb tres salses i patates fregides.

Hamburguesa de Black Angus con tres salsas y patatas fritas.

Secret ibèric amb reducció de Pedro Ximénez i cebetes

Secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez y cebollitas

Filet de vedella a la planxa amb mostassa Dijon (supl.5€)

Solomillo de ternera a la plancha con mostaza Dijon (supl.5€)

Costelletes de cabrit a la planxa i milanesa amb samfaina.

Costillitas de cabrito a la plancha y milanesa con pïsto.

Preu del menú: 32.00€ (postres, aigua, vi de la casa, i.v.a. i cafè inclosos)

Precio del menú: 32.00€ (postres, agua, vino de la casa, i.v.a. y café incluidos)

POSTRES/POSTRES

Arròs amb llet amb gelat de canyella

Arroz con leche con helado de canela

Crema catalana amb maduixots i xocolata

Crema catalana con fresas y chocolate

Gelat de mascarpone amb salsa de maduixes

Helado de mascarpone con salsa de fresas

Gelat de mango amb fruita natural

Helado de mango con fruta natural

Maduixots al pebre amb gelat de vainilla.

Fresas a la pimienta con helado de vainilla

Semi-fred de formatge idiazabal

Semi-frío de queso idiazabal

Panna cotta de maracujà

Panna cotta de maracuyá

Pastís de mus de xocolata

Tarta de mus de chocolate

Tatin de pinya amb gelat de coco. (supl.2€)

Tatín de piña con helado de coco. (supl.2€)

Trufes de xocolata amarga i taronja

Trufas de chocolate amargo y naranja