

Per compartir // Para compartir

Pernil ibèric amb coca d'oli 19,00 €

Jamón ibérico con pan de coca

Cassoleta d'escopinyes 19,00 €

Cazuela de berberechos

Calamar farcit amb la seva tinta (unitats) 6,00 €

Calamar relleno con su tinta

Les nostres braves 8,00€

Nuestras bravas

Gírgola de castanyer arrebossada amb salsa brava 9,00€

Gírgola de castaño rebozada con salsa brava

Bomba de perol amb la seva salsa picant (unitats) 6,00 €

Bomba de perol con su salsa picante

Lingot de paté amb torradetes 11,00 €

Lingote de paté con sus tostadas

Per començar // Para empezar

Amanida de temporada: enciams i brots verds, pastanaga, endívia vermella, préssec, maduixa, olives d'Aragó i vinagreta de mel 14,50 €

Ensalada de temporada: lechugas y brotes verdes, zanahoria, endivia roja, hinojo, melocotón, fresa, aceitunas de Aragón y vinagreta de miel

Amanida tèbia de cabdells amb formatge de cabra gratinat, fruites vermelles i varietat de pipes 14,50 €

Ensalada tibia de cogollos con queso de cabra gratinado, frutos rojos y variedad de pipas

Amanida de tomàquets del Vallés, cogombre osmotitzat i ceba de Figueres al Pedro Ximénez 14,50 €

Ensalada de tomates del Vallés, pepino osmotizado y cebolla de Figueras al Pedro Ximénez

Carpaccio de ceps, vieires i pinyons 15,50 €

Carpaccio de setas, vieiras y piñones

Coca de full amb mousse de foie, textura de poma àcida i anguila fumada 16,50 €

Coca de hojaldre con mousse de foie, textura de manzana ácida i anguila ahumada

Trencadissa d'ous ecològics amb patates i encenalls de foie 16,50€

Huevos rotos ecológicos con patatas y virutas de foie

Verdures saltades amb cruixent de pernil ibèric 15,50€

Verduras salteadas con crujiente de jamón ibérico

Sopa de meló freda amb aspic de pernil i llagostins 15,50€

Sopa de melón fría con aspic de jamón y langostinos

Arrossos // Arroces

Arròs negre amb sèpia, gambetes i all i oli suau	21,00 €
<i>Arroz negro con sepia, gambitas y all i oli suave</i>	
Arròs caldós de llamàntol (mínim dues persones)	28,50€/persona
<i>Arroz caldoso de bogavante (mínimo dos personas)</i>	
El nostre arròs amb espardenyes	25,50€
<i>Nuestro arroz con "espardenyes"</i>	

Del mar // Del mar

Bacallà amb laminat de ceps i crema de parmesà	22,50 €
<i>Bacalao con lamindo de setas y crema de parmesano</i>	
Turbot a la planxa amb verduretes de temporada	25,00 €
<i>Rodaballo a la plancha con verduritas de temporada</i>	
Llom de tonyina amb chutney de tomàquet i maionesa d'all negre	23,50 €
<i>Lomo de atún con chutney de tomate y mayonesa de ajos negros</i>	
Pop a la brasa amb parmentier de patata i ou a baixa temperatura i pols de bacó	22,50€
<i>Pulpo a la brasa con parmentier de patata y huevo a baja temperatura i polvos de beicon</i>	

De la muntanya // De la montaña

Filet de vedella a la brasa amb verduretes 24,50 €

Solomillo de ternera a la brasa con verduras

Magret d'ànec amb saltat de fruita i salsa de porto 21,50 €

Magret de pato con fruta salteada y salsa de porto

Txuleton de vedella amb verdures (750gr) 29,50€

Chuletón de ternera con verduritas (750gr)

Garrí sense feina cruixent amb chutney de pinya 23,50 €

Cochinillo deshuesado crujiente con chutney de piña

Costellar de porc lacat amb mel i herbes 21,50€

Costilla de cerdo lacado con miel y hierbas

Espatlla de xai desossada al forn amb tatin de préssec 23,50 €

Paletilla de cordero deshuesada al horno con tatin de melocotón