

Per compartir // Para compartir

Pernil ibèric amb coca d'oli 19,00 €
Jamón ibérico con pan de coca

Les nostres croquetes d'ànec 8,00 €
Nuestras croquetas de pato

Calamar farcit amb la seva tinta (unitats) 6,00 €
Calamar relleno en su tinta (unidades)

Les nostres braves 8,00 €
Nuestras bravas

Gírgola de castanyer arrebossada amb salsa brava 9,00 €
Gírgola de castaño rebozada con salsa brava

Lingot de paté amb bolets 11,00 €
Lingote de paté con setas

Cruixent de verduretes amb salsa de cacauet i salsa de curri verd 9,00 €
Crujiente de verduritas con salsa de cacahuete y salsa de curri verde

Per començar // Para empezar

Amanida de temporada: enciams i brots verds, moniato, figues i vinagreta de castanya 14,50 €
Ensalada de temporada: Lechuga y brotes verdes, boniato, higos y vinagreta de castaña

Amanida tèbia d'enciam amb espardenyes i carxofes 19,00 €
Ensalada tibia de lechuga con "espardenyes" y alcachofas

Amanida d'enciam amb perdiu, rossinyols i escabetx de cítrics 16,00 €
Ensalada de lechuga con codorniz, rosñol y escabeche de cítricos

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

Mini verduretes amb saltat d'algues, gamba vermella i suc de miso 15,50 €
Mini verduritas con salteado de algas, gamba roja y zumo de "miso"

Carpaccio de ceps, vieires i pinyons 15,50 €
Carpaccio de setas, vieiras y piñones

Crema de rossinyol amb escuma de carbassa i cruixent de pa 15,00 €
Crema de rosñol con espuma de calabaza i crujiente de pan

Arrossos // Arroces

Arròs de cabra amb papada confitada, botifarra negre i carxofa 27,00 €
Arroz de centolla con papada confitada, butifarra negra y alcachofa

Arròs de colomí amb terra de bròquil 25,50 €
Arroz de pichón con tierra de brócoli

Arròs de sèpia i ceps amb all i oli de poma Golden 25,50 €
Arroz de sepia y buletus con "all i oli" de manzana Golden

Del mar // Del mar

Bacallà confitat amb crema de rossinyol, cruixent d'espàrrecs verds i pumcake d'escarola 22,50 €
Bacalao confitado con crema de rosiñol, crujiente de espárragos verdes y pumcake d'escarola

Turbot a la planxa amb verduretes de temporada 25,00 €
Rodaballo a la plancha con verduritas de temporada

Llom de tonyina amb chutney de tomàquet i maionesa d'all negres 23,50 €
Lomo de atún con chutney de tomate y mayonesa de ajos negros

Pop a la brasa amb patata confitada, lectonesa i suc de rostit 22,50 €
Pulpo a la brasa con patata confitada, lectonesa y zumo de asado

De la muntanya // De la montaña

Filet de vedella a la brasa amb bolets 24,50 €
Solomillo de ternera a la brasa con setas

Magret d'ànec amb plàtan confitat, garrapinyades i salsa de foie 21,50 €
Magret de pato con plátano confitado, garrapiñadas y salsa de foie

Txuleton de vedella amb verdures (750gr) 29,50 €
Chuletón de ternera con verduritas (750gr)

Rulo de peu de porc amb espinacs, botifarra negre i coca de pinyons 22,50 €
Rulo de pie de cerdo con espinacas, butifarra negra y coca de piñones

Espatlla de cabrit rostida al forn amb guarnició 23,50 €
Costilla de cabrito asada al horno con guarnición

Carré de xai al forn amb tattin de carbassa 25,50 €
Carré de cordero al horno con tattin de calabaza

Cua de bou 23,50 €
Rabo de buey

Els postres // Los postres

Esponjos d'Iziabal , gelat de xocolata blanca i textures de patxaran <i>Esponjoso de Iziabal, helado de chocolate blanco y texturas de pacharán</i>	9,00 €
Cheese cake amb cremós, escuma de mandarina i galeta cruixent d'atmella <i>Cheese cake con cremoso, espuma de mandarina y galleta crujiente de almendra</i>	8,50€
Bombó de xocolata amb explosió de menta i wasabi <i>Bombón de chocolate con explosión de menta y wasabi</i>	8,50 €
El nostre pijama artesanal <i>Nuestro Pijama artesanal</i>	8,00 €
Gelat de moniato, pa de pessic de castanya emborratxat de Moscatell i taronges amb almívar d'anís estrellat <i>Helado de boniato, bizcocho con castaña emborrachado de Moscatell y naranjas con almíbar de anís estrellado</i>	8,50 €
Llet, cacau i avellanes... <i>Leche, cacao y avellanes...</i>	9,00 €
Tarta tattin <i>Tarta tatten</i>	9,50 €