

MENÚ LABORABLES MIGDIA

Primers

★ El famós ou ferrat

Ou ecològic , amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

◆ Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

Carpaccio de tonyina vermella “ yelowfin “

Llom de tonyina filetejat , salsa de soja i cítrics amb maionesa de wasabi

◆ *croquetes de bolets amb vel de cansalada cuita a baixa temperatura

Croquetes de bolets amb vel de cansalada cuita a baixa temperatura i maionesa de kimchee

Amanida de ventresca , escarola de Viladordis i tomàquet

Ventresca de tonyina , ceba dolça , tomàquet , piparres amb olives d'Aragò i gordal

Croissant de mantega farcit de foie ,ceba caramel.litzada , tòfona i cheddar

Tòfona, cheddar , foie , ceba caramel.litzada l reducció de p.x.

“carpaccio” de llagostins

Vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

*Pop l cua de gambot amb tempura i alga nori cruixent

Cua de gambot i pop amb tempura i salsa sweet chilli

◆ L'arròs melós

Arròs bomba , trossets de sípia i calamar , gambes i “chimichurri”

SEGONS

◆ *El llom de bacallà

Amb tempura , olivada, sèsam i mel de romaní

◆ *Canelons de rostit trufats

Canelons de rostit amb betxamel de tòfona i demi-glase

Melós de vedella a baixa temperatura

Melós de vedella amb moniato rostit i codony

Entrecot de vedella al gust (250 gr.)

Pebre , llosa o roquefort (250 gr.)

Farcellets de llenguado amb salsa de ceba de Figueres i trompetes

Farcellets de llenguado al vapo amb salsa de ceba de Figueres i trompetes

Turbot de costa al forn

Turbot salvatge de ració al forn amb patates i verdures

Arròs a banda de temporada amb llagostins i cloïsses (mínim 2 persones)

Arròs del Delta de l'Ebre amb cloïsses i llagostins (sense Feina)

Arròs del senyoret “ sense feina “ (mínim 2 persones)

Arròs bomba del Delta , amb musclos , llagostins i entrebancs de sípia i calamar

Arròs negre de “zamburiñas” i escamarlans amb la seva tinta (mínim 2 persones)

Arròs de “ zamburiñas“ , escamarlans i gambetes vermelles (Per menjar directament de la paella)

AMB SUPLEMENT....

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armagnac (picat a mà)(sup.5€)

caldereta portuguesa “cataplana”de llamàntol amb peix i marisc (sup.12€ p.p) (mínim 2 persones)

Espatlla de cabrit al forn amb peres i prunes (sup .10 €)

Postres, pa , vi o refresc

pa casolà elaborat amb llet i fruits secs

28€ PER PERSONA (IVA INCIÒS)

■ *Gluten | ◆ Lactosa | ☞ Mostassa | * Soja | ■ Fruits secs i cacauet | ★ mol·luses i productes a base de mol·luses | ▴ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallareta

*** Costella ibèrica al forn**

Costella Ibèrica al forn amb salsa teriyaki

Vaporada de marisc

Musclos i cloïssea al vapor

Peix del dia

Lluç o rap de costa a la "Donostiarra" amb piparres fresques fregides

Melós de vedella a baixa temperatura amb bolets

Melòs de vedella amb bolets

▣ Brioix de papada ibèrica confitada i llagostins

Brioix de papada cuïta a baixa temperatura, llagostins, salsa tàrtara i maionesa picant

Farcellets de llenguado amb salsa de pebre rosa i cilantre

Farcellets de llenguado al vapo amb salsa de pebre rosa i cilentre

***Croissant de mantega farcit de foie ,ceba caramel.litzada , tòfona i mozzarella**

Tòfona, mozzarella, foïe , ceba caramel.litzada i reducció de p.x.

***Raviolis cruixents de llamàntol**

Raviolis de llamàntol amb maionesa de kimchee

***Raviolis cruixents de llamàntol**

Raviolis de llamàntol amb maionesa de kimchee

Melós de vedella a baixa temperatura amb bolets

Melòs de vedella amb bolets

▣ Brioix de papada ibèrica confitada i llagostins

Brioix de papada cuïta a baixa temperatura, llagostins, salsa tàrtara i maionesa picant

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

*

Caneló de rap i llagostins

*

Caneló de rap i llagostin

*

Tronc de rap i lluç amb salsa de pebre rosa i cloïsses

Tronc de rap i lluç amb salsa de pebre rosa i cilantre

*

Caneló de rap i llagostins

Caneló de Marisc amb salsa de pebre rosa i cilantre

*** Costella ibèrica al forn**

Costella Ibèrica al forn amb salsa teriyaki

▣ Brioix de papada ibèrica confitada i llagostins

Brioix de papada cuïta a baixa temperatura, llagostins, salsa tàrtara i maionesa pica

MENÚ NITS I CAPS DE SETMANA
Primers

★ El famós ou ferrat

Ou ecològic , amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

Calçots de proximitat "sense feina"

Calçots arrebossats amb salsa de romesc

Carpaccio de tonyina vermella "yellowfin"

Llom de tonyina filetejat , salsa de soja i cítrics amb maionesa de wasabi

*croquetes de bolets amb vel de cansalada cuita a baixa temperatura

Croquetes de bolets amb vel de cansalada cuita a baixa temperatura i maionesa de kimchee

Calçots de proximitat "sense feina"

Calçots arrebossats amb salsa de romesc

Cocktail de gambes

Recuperació d'un clàssic amb enciams variats , fruita dolça , gambes i salsa rosa

Amanida de ventresca , escarola de Viladordis i tomàquet

Ventresca de tonyina , ceba dolça , tomàquet , piparres amb olives d'Aragò i gordal

Croissant de mantega farcit de foie ,ceba caramel.litzada , tòfona i cheddar

Tòfona, cheddar , foie , ceba caramel.litzada i reducció de p.x.

"carpaccio" de llagostins

Vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

*Pop i cua de gambot amb tempura i alga nori cruixent

Cua de gambot i pop amb tempura i salsa sweet chilli

◆ L'arròs melós

Arròs bomba , trossets de sípia i calamar , gambes i "chimichurri"

SEGONS

◆*El llom de bacallà

Amb tempura , olivada, sèsam i mel de romaní

Melós de vedella a baixa temperatura

Melós de vedella amb moniato rostit

Entrecot de vedella al gust (250 gr.)

Pebre , llosa o roquefort (250 gr.)

Farcellets de llenguado amb salsa de cebetes i trompetes

Farcellets de llenguado al vapo amb salsa de cebetes i trompetes

Turbot de costa al forn

Turbot salvatge de ració al forn amb patates i verdures

Arròs sense por de sobrasada , brie i mel (mínim 2 persones)

Arròs cremós de sobrasada ben fosa , formatge brie i un toc de mel que ho desquadrà tot...I funciona

Arròs a banda de temporada amb llagostins i cloïsses (mínim 2 persones)

Arròs del Delta de l'Ebre amb cloïsses i llagostins (sense Feina)

Arròs del senyoret " sense feina " (mínim 2 persones)

Arròs bomba del Delta , amb musclos , llagostins i entrebanes de sípia i calamar

Arròs negre de "zamburiñas" i escamarlans amb la seva tinta (mínim 2 persones)

Arròs de " zamburiñas" , escamarlans i gambetes vermelles (Per menjar directament de la paella)

AMB SUPLEMENT....

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armagnac (picat a mà)(sup.5€)

caldereta portuguesa "cataplana"de llamàntol amb peix i marisc (sup.12€ p.p) (mínim 2 persones)

Espatlla de cabrit al forn amb peres i prunes (sup .10 €)

Postres, pa , vi o refresc

El nostre pa és casolà i l'elaborem amb llet i fruits secs

37'50€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

*Gluten | ◆ Lactosa | ☹️ Mostassa | * Soja | ▣ Fruits secs i cacauet | ★ mol·luscs i productes a base de mol·luscs | ▣ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallaret

MENÚ NITS I CAPS DE SETMANA

Primers

☛★ el famós ou ferrat

ou ecològic , amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

Cocktail de gambes

Recuperació d'un clàssic amb enciams variats , fruita dolça , gambes i salsa rosa

Amanida de ventresca i tomàquet

ventresca de tonyina , ceba dolça , tomàquet , piparres i olives kalamata i gordal

* ♦figues caramel.litzades amb foie i pinyons torrats

figues amb foie ,pinyons torrats,sal negra i reducció de p.x.

Pop I Cua de gambot amb tempura i alga nori cruixent

Cua de gambot i pop amb tempura i salsa sweet chilli

*Pop I cua de gambot amb tempura i alga nori cruixent

Cua de gambot i pop amb tempura i salsa sweet chilli

* Mousse de foie d'ànec

Mousse de foie d'ànec amb full caramel.litzat i fruits secs garrapinyats

Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

Esqueixada de bacallà

Amb mandarina , mango ,ceba de Figueres i olives kalamata

Croissant de mantega farcit de foie ,ceba caramel.litzada , tòfona i cheddar

Tòfona, cheddar , foie , ceba caramel.litzada i reducció de p.x.

"carpaccio" de llagostins

Vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

♦▣ l'arròs melós

Arròs bomba , trossets de sípia i calamar , gambes i "chimichurri"

SEGONS

♦★El llom de bacallà

Amb tempura , olivada i mel de romaní

* Tàrtar de salmó , alvocat i caviar

Daus de salmó, amb soja , gingebre , llima , sèsam i alvocat

Costella ibèrica al forn

Costella Ibèrica al forn amb salsa teriyaki

Entrecot de vedella al gust (250 gr.)

Pebre , llosa o roquefort (250 gr.)

Entrecot de vedella al gust (250 gr.)

Pebre , llosa o roquefort (250 gr.)

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

* Costella ibèrica al forn

Costella Ibèrica al forn amb salsa teriyaki

▣ Brioix de papada ibèrica confitada i llagostins

Brioix de papada cuïta a baixa temperatura, llagostins , salsa tàrtara i maionesa picant

Melós de vedella a baixa temperatura amb bolets

Melós de vedella amb bolets

♦ Rap amb camagroc

Tronc de rap amb crema de camagroc i cloïsses

* Costellau ibèrica al forn

*

Costella Ibèrica al forn amb salsa teriyaki

Tataki de tonyina vermella

Tonyina filatejada a la flama amb sèsam torrat , ponzu i salsa teriyaki

Melós de vedella a baixa temperatura

Melós de vedella amb muselina de moniato i codony

Galta ibèrica amb un llit de muselina de moniato i codony

Lluçet de platja arrebossat

Lluçet fresc de la llotja fregit amb salsa tàrtar

***Maxi-burguer de carxofa 100% amb papada cuïta a baixa temperatura 64°**

Maxi-burguer de carxofa amb escalivats i mozzarella amb xips de remolatxa

Farcellets de llenguado amb crema de gamba

Farcellets de llenguado amb crema de gamba

Farcellets de llenguado amb salsa de ceps

Farcellets de llenguado amb salsa de ceps

El nostre caneló

Canelons de peu de porc cruixent amb rossinyols

Melós de Vedella a baixa temperatura

Melós de Vedella amb muselina de moniato i codony

Costella ibèrica a baixa temperatura

Costella Ibèrica a baixa temperatura

Lluçet de platja arrebossat

Lluçet fresc de la llotja fregit amb salsa tàrtara

El nostre caneló

Caneló de peu de porc cruixent amb rossinyols

Maxi-burguer de carxofa 100% amb papada cuïta a baixa temperatura 64

Maxi-burguer de carxofa amb escalivats i mozzarella amb xips de remolatxa

Peix del dia

Orada al forn amb verdures , patates i olives negres

Tomàquet amb arengada fumada

Tàrtar de tomàquet amb arengada fumada , ceba dolça i tàperes

ELS ARROSSOS

Arròs a banda de temporada amb llagostins i ceps(mínim 2 persones)

Arròs del Delta de l'Ebre amb ceps i llagostins (sense Feina)

Arròs del senyoret (tot pelat)(mínim 2 persones)

Brioix amb papada cuïta a baixa temperatura 64°

Brioix , papada a baixa temperatura amb camagroc i suc de la seva cocció

Esqueixada de bacallà

Amb mandarina , mango ,ceba de Figueres i olives kalamata

Arròs bomba del Delta , amb musclos , llagostins i entrebancs de sípia i calamar

Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb entrebancs , musclos de roca i all i oli (Per menjar directament de la paella

Arròs a negre d'escamarlans amb la seva tinta (mínim 2 persones)

Arròs d'escamarlans i gambetes vermelles (Per menjar directament de la paella)

AMB SUPLEMENT....

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armagnac (picat a mà)(sup.5€)

caldereta portuguesa "cataplana"de llamàntol amb peix i marisc (sup.12€ p.p) (mínim 2 persones)

★Ostróns a la donostiarra (guillardeau nº3) 4 unitats (sup.15€)

Espatlla de cabrit al forn amb peres i prunes (sup .10 €)

Postres, pa, vi o refresc

37'50€ PER PERSONA (IVA INCIÛS)

***Gluten | ♦ Lactosa | ☺ Mostassa | * Soja | ▣ Fruits secs i cacauet | ★mol·luses i productes a base de mol·luses | ▣ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallaret**

Cloïsses a la marinera

Cloïsses a la marinera

Musclos dàtil

Musclos del bouxot al vapor

Magret d'ànec amb figues i foie

Magret d'ànec amb figues i foie i pols de carquinyolis

Amanida de ventresca i tomàquet de Castellnou

ventresca de tonyina , ceba dolça , tomàquet , piparres i olives kalamata i gordal

Teula cruixent de llagostins i bolets de temporada

Teula cruixent de ceps i llagostins amb un ou i papada a baixa temperatura 64º

Crep de bolets

Crep de ceps del país , gambes i mozzarella

*** ♦figues caramel.litzades amb foie i pinyons torrats**

figues amb foie ,pinyons torrats,sal negra i reducció de p.x.

“Cocotxa” de bacallà amb ceps

“Cocotxa” fresca de bacallà amb ceps i cloïsses

Esqueixada da bacallà

Tomàquet natural ratllat, oli d'oliva verge , olives , escarola friseeè i ceba de Figueres

“Carpaccio” de pera

Carpaccio de pera amb formatge straciatella , encenalls de pernil de glà , alfàbrega i nous garrapinyades

“Cocotxa” de bacallà amb ceps

“Cocotxa” fresca de bacallà amb ceps i cloïsses

Entrecot de vedella al gust (350 gr.)

*Pebre , llosa o roquefor*maxi-burguer de vedella “ black Angus “ (250 gr.)*

Gambes a l'allet

Cassoleta de Cues de gamba a l'allet amb pebrots de “ Padròn”

***Musclos de roca a l'estil thai**

Amb llet de coco , ceba vermella ,cilantro , llima i ají

turbot de platja amb alls tendres

turbot de platja (350 gr) al forn amb saltat d'alls tendres i unes gotes de vinagre de xerès

La nostra burrata

Burrata , escalivada ,anxoves , ruca , alfàbrega i encenalls de pernil de glà

Rovellons amb butifarra

Rovellons del Port del Comte i butifarra de porc Ral d 'Avinyó a la llauna amb picada d'all i julivert

Suprema de bacallà a l'all i pebre amb all torrat i pebrots del padrón fregits

L'Amanida de burrata amb carbassa al forn , pesto , remolatxa i fruits secs

Burrata , carbassa , remolatxa I fruits secs

Esqueixada da bacallà

Tomàquet natural ratllat, oli d'oliva verge , olives , escarola friseeè I ceba de Figueres

**** Salmorejo Cordobès***

Tomàquets de l'hort , oli d'oliva ,ou dur , oli d 'alfàbrega , mini mozzarell i encenalls de pernil ibèric

****maxi-burguer de vedella “ black Angus “ (250 gr.)***

maxi-burguer de vedella , formatge cheddar , tomàquet , bacó I maionesa de shiracha

L'Amanida de burrata amb carbassa al forn , pesto , remolatxa i fruits secs

Burrata , carbassa , remolatxa I fruits secs

**** Salmorejo Cordobès***

Tomàquets de l'hort , oli d'oliva ,ou dur , oli d 'alfàbrega , mini mozzarell i encenalls de pernil ibèric

****maxi-burguer de vedella “ black Angus “ (250 gr.)***

maxi-burguer de vedella , formatge cheddar , tomàquet , bacó I maionesa de shiracha

37'50€ PER PERSONA (IVA INCIÛS)

***Gluten | ♦ Lactosa | ☹️ Mostassa | * Soja | ▢ Fruits secs i cacauet | ★ mol·luses i productes a base de mol·luses | ▣ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallareta**

***Gluten | ♦ Lactosa | ☹️ Mostassa | * Soja | ▢ Fruits secs i cacauet | ★ mol·luses i productes a base de mol·luses | ▣ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallareta tallata de vedella amb gorgonzola i pernil**

Tallata de vedella a la graella amb formatge fos i encenalls de pernil de glà

*** Salmorejo Cordobès elaborat amb els primers tomàquets de la temporada**

Tomàquets amb oli d'oliva ,ou dur , stracciatella i encenalls de pernil ibèric

★*Suquet de pescadors

Suquet de peix i marisc amb musclos de roca , patates i all-i-oli

***maxi-burguer de vedella “ black Angus “ (250 gr.)**

maxi-burguer de vedella , formatge cheddar , tomàquet , bacó i maionesa de shiracha

Entrecot de vedella al gust (35p0 gr.)

Pebre , llosa o roquefort

***maxi-burguer de vedella “ black Angus “ (250 gr.)**

maxi-burguer de vedella , formatge cheddar , tomàquet , bacó i maionesa de shiracha

Entrecot de vedella al gust (sup.5€)

L'Amanida de burrata amb carbassa al forn , pesto , remolatxa i fruits secs

Burrata , carbassa , remolatxa i fruits secs

tallata de vedella amb gorgonzola i pernil

Tallata de vedella a la graella amb formatge fos i encenalls de pernil de glà

Cremós de patata i carbassó

Cremós de patata i carbassó amb ou ferrat i tòfona d 'estiu

*** Tàrtar de tonyina vermella**

Daus de tonyina vermella , amb soja , gingebre , llima , sèsam i alvocat

Rollet de salmó i mascarpone

Farcellets de salmó fumat , amb mascarpone , alvocat , anet fresc i vinagreta de soja i cítrics

Esqueixada da bacallà

Tomàquet natural ratllat, oli d'oliva verge , olives , escarola friseeè i ceba de Figueres

Llagostins amb tempura

Llagostins amb tempura mel i sèsam

L'Amanida de burrata amb carbassa al forn , pesto , pernil i fruits secs

Burrata , carbassa , pernil i fruits secs

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Canelons de rostit

Canelons de rostit amb crema de tòfona d 'estiu ,reducció d' oporto i parmesà

Entrecot de vedella al gust (300 gr.)

Pebre , llosa o roquefort

***maxi-burguer de vedella “ black Angus “ (250 gr.)**

maxi-burguer de vedella , formatge cheddar , tomàquet , bacó i maionesa de shiracha

Cremós de patata i carbassó

Cremós de patata i carbassó amb ou ferrat i tòfona d 'estiu

Garri al forn

Garri de Salamanca al forn amb la pell cruixent i la seva amanideta

llagostins a l'estil thai (picant)

Amb llet de coco , ceba vermella ,cilantre , curry verd , arròs jasmí ,llima i ají

Arròs caldós de llamàntol

Arròs rodó del Delta , amb 1/2 llamàntol, musclos de Normandia i entrebanes de sípia i calamar

Escamarlans a la planxa

Escamarlans amb musclos , cloïsses i “zamburiñas” amb picada d’all i julivert

***maxi-burguer de vedella “ black Angus “ (250 gr.)**

llagostins a l’estil thai (picant)

Amb llet de coco , ceba vermella ,cilantre , curry verd , arròs jasmine ,llima i ají

maxi-burguer de vedella , formatge cheddar , tomàquet , bacó i maionesa de shiracha

L’Amanida de burrata amb prèsec rostit i pernil de glà

Burrata , ruca , prèsec rostit , menta i pernil amb una vinagreta de cítrics i mel

Cremós de patata i carbassó

Cremós de patata i carbassó amb ou ferrat i tòfona d’estiPop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

Boques de mar escaldades

Boques de mar amb vinagreta de mostassa

Cremós de patata i carbassó

Cremós de patata i carbassó amb ou ferrat i tòfona d’estiu

Escamarlans a la planxa

Escamarlans amb musclos , cloïsses i “zamburiñas” amb picada d’all i julivert

Arròs caldòs de llamàntol

Arròs rodó del Delta , amb 1/2 llamàntol , musclos de Normandia i entrebancs de sípia i calamar

L’Amanida de burrata amb prèsec rostit i pernil de glà

Burrata , ruca , prèsec rostit , figues , menta i pernil amb una vinagreta de cítrics i mel

L’Amanida de burrata amb prèsec rostit i pernil de glà

Burrata , ruca , prèsec rostit , menta i pernil amb una vinagreta de cítrics i mel

Cueta de rap fresc a l’all cremat

Cua de rap al forn amb unes llàmines d’all , patates i una mica de crema de llet

Garri al forn

Garri de Salamanca al forn amb la pell cruixent i la seva amanideta

***maxi-burguer de vedella “ black Angus “ (250 gr.)**

maxi-burguer de vedella , formatge cheddar , tomàquet , bacó i maionesa de shiracha

ELS GRUPS NO ES COBRARAN PER SEPARAT

***Gluten | ♦ Lactosa | ☹️ Mostassa | * Soja | ▣ Fruits secs i cacauet | ★ mol·luscs i productes a base de mol·luscs | ▣ Ous i productes a base d’ous ecològics de casa pallareta**

***maxi-burguer de vedella “ black Angus “ (250 gr.)**

maxi-burguer de vedella , formatge cheddar , tomàquet , bacó i maionesa de shiracha

****Musclos de roca a l’estil thai***

Amb llet de coco , ceba vermella ,cilantre , llima i ají

Arròs negre de “zamburiñas” i popets de costa amb la seva tinta (mínim 2 persones)

Arròs de “zamburiñas” , popets de costa i gambetes vermelles (Per menjar directament de la paella

****Cors de carxofes amb cloïsses***

Cors de carxofes saltats amb cloïsses i ametlla torrada

La Amanida de burrata Italiana de búfala

Amb anxoves del Cantàbric , escalivats , vinagreta d’olives negres , alfàbrega i anxoves

Calamars de costa a la planxa

Calamar de costa amb picada d’all i julivert i verduretes

****Cors de carxofes amb ou a 64ª i pernil***

Cors de carxofes saltats , amb pernil de glà i ou a baixa temperatura i tòfona

Croquetó casolà de gambes a l’allet

croquetó XL de gambes a l’allet , amb salsa agredolça

Cors de carxofes amb ou ecològic a baixa temperatura

Cors de carxofes confitats amb oli d’oliva , ou , i encenalls de pernil i oli de tòfona

turbot de costa a la planxa

Turbot salvatge(350 gr) a la planxa amb musclos de roc

Brioix de gambes

Amb gambes i papada ibèrica cuita a baixa temperatura

turbot a la planxa

turbot salvatge(350 gr) a la planxa amb musclos de roca

“ceviche” peruà de corball i llagostí (picant)

Corball , llagostins ,cilantre, aji groc , blat de moro, moniato i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima

Arròs a banda de temporada amb cua de bou i ceps(mínim 2 persones)

Arròs amb cua de bou desossada i ceps

Arròs a negre de “zamburiñas”, popets de costa amb la seva tinta i carxofes (mínim 2 persones)

Arròs de “ zamburiñas” , carxofes , popets de costa i gambetes vermelles (Per menjar directament de la paella)

Musclos de roca al estil thai

Amb llet de coco , cilantre , llima i aji

Llenguado al forn

llenguado (350 gr) al forn , amb unes llàmines d'all i unes gotes de vinagre de xerès

Un plat de pasta...

Rigatoni amb pesto vermell i gambes a l'allet

Entrecot de vedella al roquefort o al pebre (sup .4 €)

Arròs a banda de “zamburiñas”, gambeta vermella, popets de costa i carxofes (mínim 2 persones)

Arròs de “ zamburiñas” , carxofes , popets de costa i gambetes vermelles (Per menjar directament de la paella)

Arròs caldós de llagosta

Arròs rodó del Delta , amb 1/2 llagosta , musclos de Normandia i entrebancs de sípia i calamar

Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb entrebancs , musclos de roca i all i oli negat (Per menjar directament de la paella)

Arròs negre de calamarsons de platja amb la seva tinta(mínim 2 persones)

Arròs negre amb gambots , llagostins i cloïsses amb all i oli

salmó marinat al moment

Filets de salmó marinats amb soja , anet fresc i vinagreta de cítrics

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Brioix de gambes , calamars i papada ibèrica

Gambes , calamars i papada ibèrica cuita a baixa temperatura

*** Caneló de rap i llagostins**

Caneló de rap i llagostins amb crema de gambots flamejats

Cua de bou amb puré de patata , formatge parmesà i tòfona

Cua de bou cuita a baixa temperatura amb puré de patata , formatge i tòfona

Brioix de gambes , calamars i papada ibèrica

salmó marinat al moment

Filets de salmó marinats amb soja , anet fresc i vinagreta de cítrics

Gambes , calamars i papada ibèrica cuita a baixa temperatura

caldereta portuguesa “cataplana”de llamàntol amb peix i marisc (sup.12€ p.p) (mínim 2 persones)

Calamar de platja a la planxa

Calamar del Mediterrani a la planxa , amb verdures al vapor i salsa teriyaki

Calamar de platja a la planxa

Calamar del Mediterrani a la planxa , amb verdures al vapor i salsa teriyaki

Brioix de gambes , calamars i papada ibèrica

Gambes , calamars i papada ibèrica cuita a baixa temperatura

Cassoleta de musclos de roca

Musclos dàtil , amb una crema de xalota i vi blanc

Turbot salvatge al forn

turbot (350 gr) al forn , amb unes llàmines d'all i unes gotes de vinagre de xerès

Brioix de gambes , calamars i papada ibèrica

Gambes , calamars i papada ibèrica cuïta a baixa temperatura

“ceviche” peruà de corball i llagostí (picant)

Corball , llagostins ,cilantre, ají groc , blat de moro, moniato i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima

Turbot salvatge al forn

turbot (350 gr) al forn , amb unes llàmines d'all i unes gotes de vinagre de xerès

* *Gluten | ♦ Lactosa | ☞ Mostassa | ✱ Soja | ■ Fruïts secs i cacauet | ★ mol·luscs i productes a base de mol·luscs | ▴ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallareta

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Raviolis de pasta fresca amb porro i gambot

Raviolis de gambot amb reducció dels seus caps , porro i flocs de parmesà

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Croquetó casolà de gambes a l'allet

croquetó XL de gambes a l'allet , amb salsa agredolça

Entrecot de vedella al gust

Entrecot al pebre , llosa o roquefort

Gambes a l'allet amb pebrots del Padrón

Cua de gamba a l'allet amb bitxo i pebrots del Padrón

Cassoleta de musclos de roca a la marinera

Musclos dàtil a la marinera

Gambes a l'allet amb pebrots de Padrón

Cua de gamba a l'allet amb bitxo i pebrots del Padrón

El llom de bacallà

Suprema de bacallà , calçots i gratinat amb muselina suau d'alls tendres

Garri al forn

Garri de Salamanca al forn amb la pell cruixent i la seva amanideta

♦ Cua de bou desossada amb puré de patata , formatge comté i tòfona

Cua de bou cuïta a baixa temperatura amb puré de patata , formatge i tòfona

Melós de vedella

Melós de vedella amb parmentier de patata , bolets i tòfona

Timbal de magret d'ànec i foie

Timbal de magret d'ànec , foie , poma granny smith i pols de carquinyoli

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Magret d'ànec i foie

Timbal de magret d'ànec caramal·litzat, foie i poma granny smith

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Mil fulls de magret d'ànec i foie

Mil fulls de magret d'ànec , foie , poma granny smith i vinagreta de cítrics

Gambes a l'allet amb pebrots del Padrón

Cua de gamba a l'allet amb bitxo i pebrots del Padrón

Raviolis cruixents de llamàntol

Raviolis de llamàntol amb reducció dels seus caps i flocs de parmesà

Cua de bou desossada amb puré de patata , formatge comté i tòfona

Cua de bou cuïta a baixa temperatura amb puré de patata , formatge i tòfona

Turbot de costa a la llosa

Turbot salvatge (350 gr) a la llosa amb unes llàmines d'all i unes gotes de vinagre de xerès

Raviolis cruixent de llamàntol

llenguado de costa a la llosa

llenguado (350 gr) a la llosa amb unes llàmines d'all i unes gotes de vinagre de xerès

Raviolis cruixents de llamàntol al forn amb salsa romesc

*** Canelons de rostit**

Canelons de rostit amb crema d'oporto i ceps

Garri al forn

Garri de Salamanca al forn amb la pell cruixent i la seva amanideta

*** Caneló de rap i llagostins**

Caneló de rap i llagostins amb crema de gambots flamejats

*** Canelons de rostit**

Canelons de rostit amb crema d'oporto i ceps

Cua de bou amb bolets

Farcellet cruixent de cua de bou desossada amb salsa " demi-glasse" i bolets

Cloïsses a la marinera

Cloïssa del Delta amb una marinera clasica

Cua de bou desossada amb puré de patata , formatge comté i tòfona

Cua de bou cuïta a baixa temperatura amb puré de patata , formatge i tòfona ratllada

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Gambes a l'allet

Cua de gamba a l'allet amb bitxo (una mica picant)

Mil fulls de magret d'ànec i foie

Mil fulls de magret d'ànec , foie , poma granny smith i vinagreta de cítrics

"carpaccio" de llagostins

amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb entrebancs , musclos de roca i all i oli negat (Per menjar directament de la paella)

Cassoleta de musclos de roca

Musclos dàtil , amb una crema de xalota i vi blanc

*** Caneló de rap i llagostins**

Caneló de rap i llagostins amb crema de gambots flamejats

Croquetes de Lluç i gambes

5 croquetes e lluç i gambes amb ceba caramel.litzada

Gambes a l'allet

Cua de gamba a l'allet amb bitxo (una mica picant)

Gambes a l'allet

Cua de gamba a l'allet amb bitxo (una mica picant)

_____ Arròs negre de calamarsons de platja amb la seva tinta(mínim 2 persones)

Arròs negre amb gambots , llagostins i cloïsses amb all i oli

Gambes a l'allet

Gamba vermella a l'allet amb bitxo (una mica picant)

Cua de bou amb bolets

Farcellet cruixent de cua de bou desossada amb salsa " demi-glasse" i bolets

_★▣ Arròs caldós de llamàntol 300 gr (sup.12€).

Melós de vedella

Melós de vedella amb parmentier de patata , bolets i tòfona

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Arròs caldòs de Llagosta

Arròs rodó del Delta , amb llagosta , musclos de Normandia i entrebancs de sípia i calamar

escamarlans a la planxa amb “zamburiñas”

Escamarlans l “zamburiñas” a la planxa amb la seva picada d’all i julivert

Turbot de costa a la llosa

Turbot salvatge (350 gr) a la llosa amb unes llàmines d’all i unes gotes de vinagre de xerès

Cua de bou amb bolets

cua de bou cuïta a baixa temperatura amb puré de patata i bolets

Cua de bou desossada amb puré de patata , formatge comté i tòfona

Cua de bou cuïta a baixa temperatura amb puré de patata , formatge i tòfona ratllada

Cua de bou amb bolets

Farcellet cruixent de cua de bou desossada amb bolets

Peus de porc rostit al forn amb bolets

Peus de porc rostits i desossats amb bolets

Raviolis cruixents de llamàntol

Raviolis de llamàntol al forn amb ceba caramel.litzada

Gambetes a l’allet

Gamba vermella a l’allet amb bitxo (una mica picant)

Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb entrebancs , musclos de roca i all i oli negat (Per menjar directament de la paella)

Cors de carxofa amb clòisses

Cors de carxofa amb clòisses i picada d’ametlles

Raviolis cruixents de llagostins

Raviolis de llagostí amb reducció dels seus caps i flocs de parmesà

Peus de porc rostit al forn amb bolets

Peus de porc rostits i desossats amb bolets

Cua de bou desossada amb puré de patata , formatge comté i tòfona

Cua de bou cuïta a baixa temperatura amb puré de patata , formatge i tòfona ratllada

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Amanida de ventresca i tomàquet de temporada

ventresca de tonyina , ceba dolça , tomàquet , piparres i olives gordal

✱

Tàrtar de tonyina vermella “ yellowfin “

Daus de tonyina vermella amb soja maionesa de miso blanc , gingebre , llima i sèsam

Cors de carxofa al forn

Cors de carxofa al forn ou ferrat i caviar de salmó

*** Caneló d’ànec l foïe**

Caneló d’ànec l foïe amb crema de ceps i encenalls de tòfona

Cors de carxofa al forn

Cors de carxofa al forn , ou ferrat i caviar de salmó

Raviolis cruixent de llamàntol

Raviolis cruixents de llamàntol al forn amb salsa romesc

Croissant de Mantega a la planxa amb formatge i anxoves del cantàbric

Croissant a la planxa amb formatge cremós , anxoves del cantàbric i pols de carquinyoli

Crema de carbassa amb formatge ricotta i caviar de salmó fumat

Crema de carbassa amb formatge ricotta i pipes de carbassa garrapinyades

★ * Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb entrebancs , musclos de roca i all i oli negat (Per menjar directament de la paella)

Cors de carxofa al forn

Cors de carxofa al forn amb romesc i pernil de glà

Peus de porc rostit al forn amb bolets

Peus de porc rostits i desossats amb bolets

★

Tagliata de vedella

Tagliata de vedella amb ruca , tomàquet cherry i parmesà

Pluma ibèrica al romaní

Pluma ibèrica al romaní amb pebre verd i mostassa

Magret d'ànec amb fruits vermells

Magret d'ànec amb figues , gerds , nabius , i reducció de cítrics

La nostra albergínia

Albergínia brassejada i arrebossada amb formatge de cabra cremós , anxoves ,mel de canya

Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

Croissant de Mantega amb figues i pernil de glà

Croissant a la planxa amb figues , pernil de glà , formatge cremós , pols de carquinyoli i p. x.

Croquetó casolà de pop i gambes

croquetó XL de pop i gambes amb maionesa de kimchi (picant)

Peix del dia

Llenguado a la planxa amb musclos de roca i la seva picada d'all i julivert

La nostra albergínia

Albergínia brassejada i arrebossada amb formatge de cabra cremós , anxoves ,mel de canya

Peus de porc amb bolets i llagostins

Peus de porc sense feina amb bolets i llagostins

Musclos a la llauna amb xerés

Musclos de roca (dàtil) a la llauna amb xerés i una picada d'all i ametlla

La nostra albergínia

Albergínia brassejada i arrebossada amb formatge de cabra anxoves ,mel de canya i festucs

*** el llom de bacallà amb la seva corna**

llom de bacallà, amb patates al romaní cebetes i bolets

Peix del dia

Llenguado a la planxa amb musclos de roca i la seva picada d'all i julivert

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Arròs de fredolics del Berguedà i bacallà (mínim 2 persones)

Arròs del delta amb fredolics , bacallà i cloïsses

Crema d'escamarlans amb vieïres

Brou d'escamarlans amb vieïres a la planxa i cibulet fresc

"carpaccio" de llagostins

amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

Entrecot de vedella al roquefort o al pebre (sup .6€)

Carpaccio de salmó salvatge

Carpaccio de salmó amb vinagreta de cítrics , gingebre , cilantre i wasabi

Supremes de llobarro a la Donostiarra

Llobarro al forn amb all , bitxo i vinagre de xerès

La nostra albergínia

Albergínia brassejada i arrebossada amb formatge de cabra anxoves ,mel de canya i festucs

Tàrtar de gamba, salmó i alvocat

Gamba blanca , salmó, alvocat i salsa tàrtara amb un toc asiàtic

"kokotxa" fresca de bacallà skrei

MENÚ NITS I CAPS DE SETMANA

Primers

TAPA SOLIDÀRIA ALS DAMNIFICATS DE LA DANA



Musclos dàtil al vapor 6€ (aniràl integrament a un compte d'ajuda als afectats pel temporal)

👉★ el famós ou ferrat

ou ecològic , amb lliit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

Crema de carbassa amb brotxeta de llagostins i i caviar de salmó

Crema de carbassa amb brotxeta de llagostins , formatge ricotta i pipes de carbassa garrapinyades

Gambetes a l'allet

Gamba pelada a l'allet amb bitxo (una mica picant)

Croissant de Mantega amb figues i pernil de glà

Croissant a la planxa amb figues , pernil de glà , formatge cremós , pols de carquinyoli i p. x.

Amanida de ventresca i tomàquet de l'hort

ventresca de tonyina , ceba dolça , tomàquet , piparres i olives gordal

Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

"carpaccio" de llagostins

amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

♦🍷 l'arròs melós

Arròs bomba , trossets de sípia i calamar , gambes i "chimichurri"

SEGONS

*** el llom de bacallà amb crema d'escamarlans**

llom de bacallà amb crema d'escamarlans i cloïsses

*** Caneló d'ànec i foie**

Caneló d'ànec i foie amb crema de ceps i encenalls de tòfona

Peix del dia

Llenguado a la planxa amb musclos de roca i la seva picada d'all i julivert

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Melós de vedella

Melós de vedella amb parmentier de patata , bolets i tòfona

Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb entrebancs , musclos de roca i all i oli negat (Per menjar directament de la paella)

Arròs negre de calamarsos de platja amb la seva tinta(mínim 2 persones)

Arròs negre amb gambots , llagostins i cloïsses amb all i oli d'all

Arròs a banda de "zamburiñas", gambeta vermella i ceps (mínim 2 persones)

Arròs de "zamburiñas" , gambot , ceps i gambetes vermelles (Per menjar directament de la paella)

Entrecot de vedella al roquefort o al pebre (sup .6€)

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armagnac (picat a mà)(sup.5€)

caldereta portuguesa "cataplana"de llamàntol amb peix i marisc (sup.12€ p.p) (mínim 2 persones)

★🍷 Arròs caldós de llamàntol 300 gr (sup.12€).

★Ostróns a la donostiarra (guillardeau nº3) 4 unitats (sup.15€)

Postres, pa, vi o refresc

36'50€ PER PERSONA (IVA INCIÒS)

* *Gluten I ♦ Lactosa I 🍷 Mostassa I 🌱 Soja I 🍷 Fruits secs i cacauet I ★mol·luscs i productes a base de mol·luscs I 🍷 Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallaret

Magret d'ànec amb fruits vermells

Magret d'ànec amb figues , gerds , nabius , i reducció de cítrics

Llagosta al estil de Formentera

Amb patata al forn , pebrot verd , all, ou ferrat i sobrasada

Magret d'ànec amb fruits vermells

Magret d'ànec amb figues , gerds , nabius , i reducció de cítrics

musclos dàtil de Normandia

musclos de roca de "Mont Saint-Michel "a la planxa o a la marinera

La nostra albergínia

Albergínia brasejada i arrebossada amb formatge de cabra mel de canya i festucs

cua de bou estofada amb garnatxa negra

cuita a foc lent amb vi negre desossada

cua de bou estofada amb garnatxa negra

cuita a foc lent amb vi negre desossada

*** Caneló de rap I llagostins**

Caneló de rap I llagostins amb crema de gambots flamejats

*

“Carpaccio” de vedella amb parmesà

Amb , tomaquets cherry , parmesà , alfàbrega , salsa tàrtara I pinyons torrats

☛★ Per als amants del formatge

Formatge Camembert al forn amb pera, nous garrapinyades I mel

Flors de carbassó farcides

Farcides de formatge ricotta I anxoves

*

Tataki de tonyina vermella

Tonyina filatejada a la flama amb sèsam torrat , alga wakame I salsa teriyaki

*

Galta ibèrica amb textures de tòfona i xips de tubercles

Cuita a baixa temperatura i desossada , amb crema , oli i tòfona fresca rallada

*** Caneló de rap I llagostins**

Caneló de rap I llagostins amb encenalls d'ídiazabal i una crema de gambot i conyac

*** Caneló d'ànec I foie**

Caneló d'ànec I foie amb crema de ceps i encenalls de tòfona

*

“Carpaccio” de bou amb burrata italiana i pebre de Jamaica

Carpaccio de bou, ruca , burrata , parmesà , nabius I pinyons torrats

*

Tagliata de vedella

Tagliata de vedella amb ruca , tomàquet cherry i parmesà

Flors de carbassó farcides

ventresca de tonyina , ceba dolça , tomàquet pebroter , piparres I olives gordal

*

Tagliata de vedella

Tagliata de vedella amb ruca , tomàquet cherry i parmesà

Burrata fresca de búfala amb figues

Burrata fresca , figues , pernil de glà , menta i pinyons torrats

*

Tataki de tonyina vermella

Tonyina filatejada a la flama amb sèsam torrat , alga wakame I salsa teriyaki

Brioche de txangurro

Brioche de txangurro i gambes amb maionesa d'alvocat , cilantre i salsa tàrtara

Magret d'ànec amb fruits vermells

Magret d'ànec amb salsa de cítrics , mel i fruits vermells

Burrata fresca de búfala amb figues

Burrata fresca , figues , pernil de glà , menta i pinyons torrats

Burrata fresca de búfala amb figues

Burrata fresca , figues , pernil de glà , menta i pinyons torrats

*

Tataki de tonyina vermella

Tonyina filatejada a la flama amb sèsam torrat , alga wakame I salsa teriyaki

*

Tagliata de vedella

Tagliata de vedella amb ruca , tomàquet cherry i parmesà

Arròs sec de ceps (mínim 2 persones)

Arròs de ceps, papada cuita a baixa temperatura , butifarra del perol i allioli de tòfona

*

“Carpaccio” de bou amb burrata italiana i pebre de Jamaica

Carpaccio de bou, ruca , burrata , parmesà , nabius I pinyons torrats

Burrata fresca , figues , pernil de glà , menta i pinyons torrats

Magret d'ànec amb fruits vermells

Magret d'ànec amb salsa de cítrics , mel i fruits vermells

Entrecot de vedella al roquefort o al pebre (sup .5€)

Arròs de secret Ibèric , conill i carxofes

Arròs de secret Ibèric , conill i carxofes

☛★ Per als amants del formatge

Formatge Camembert al forn amb poma, nous i mel

Crema de carbassa amb vieres i caviar

Crema de carbassa amb vieira marcada a la planxa , caviar i oli d'oliva

☛★ Goa bao de costella ibèrica

pa xinès farcit de costella ibèrica cuita a baixa temperatura , maionesa picant i ceba vermella

Llom de bacallà a la mostassa amb cloïsses

Llom de bacallà amb salsa de mostassa i cloïsses

Crema de carbassa amb vieres i caviar d'arengada

Crema de carbassa amb vieira marcada a la planxa , caviar i oli d'oliva

*** Caneló de rap i llagostins**

Caneló de rap i llagostins amb una bisque de gambot i conyac

Burrata fresca amb tomàquets de temporada

Burrata fresca , tomàquet , pesto de pistatxo , alfàbrega i pols d'oliva negra

La nostra versió del arròs de muntanya (mínim 2 persones)

Arròs de secret Ibèric , espatlla de conill i bolets

☛★ Goa bao de costella ibèrica

pa xinès farcit de costella ibèrica cuita a baixa temperatura , maionesa picant i ceba vermella

*

Tataki de tonyina vermella

Tonyina filatejada a la flama amb sèsam torrat , alga wakame i salsa teriyaki

*

Tataki de tonyina vermella

Tonyina filatejada a la flama amb sèsam torrat , alga wakame i salsa teriyaki

☛★ Goa bao de costella ibèrica

pa xinès farcit de costella ibèrica cuita a baixa temperatura , maionesa picant i ceba vermella

Magret d'ànec amb fruits vermells

Magret d'ànec amb salsa de cítrics , mel i fruits vermells

*

Gluten | ♦ Lactosa | ☛ Mostassa | ✱ Soja | ■ Fruits secs i cacauet | ★ol·luscs i productes a base de mol·luscs | ▀ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallareta

Entrecot de vedella al roquefort o al pebre (sup .3€)

Musclos del mont saint michel (dàtil)

Musclos a la marinera o vapor

cua de bou desossada amb cremòs de bolets de temporada

cuita a foc lent , desossada amb un llit de patata i una crema de ceps i tofona

Crema de carbassa amb vieres i caviar d'arengada

Crema de carbassa amb vieira marcada a la planxa , caviar i oli d'oliva

Entrecot de vedella al roquefort o al pebre (sup .3€)

Llom de bacallà amb tempura

Llom de bacallà sobre un llit d'escalivada caramel·litzada i un toc de mel

*

“Carpaccio” de vedella amb parmesà

Amb , tomaquets cherry , parmesà , alfàbrega , salsa tàrtara i pinyons torrats

cua de bou estofada amb garnatxa negra

cuita a foc lent amb vi negre

Llenguado a la planxa amb musclos (sup 5€)

“kokotxa” fresca de bacallà skrei

“kokotxa” fresca de bacallà amb cloïsses i salsa verda

*** Carxofes arrebossades**

Cors de Carxofes arrebossades amb foie , ou farrat , caviar de salmó i encenalls de pernil ibèric

“ Rib eye “ de vedella al cafè Paris (250 gr)

Mitjana de vedella sense os amb mantega de cafè Paris

Bacallà amb salsa de ceps

Llom de bacallà amb salsa de ceps

“ Rib eye “ de vedella al cafè Paris (250 gr)

Mitjana de vedella sense os amb mantega de cafè Paris

Lluç al forn

tronc de lluç de palangre al forn

“ceviche” peruà de corball (picant)

Corball , llagostins ,cilantre, ají groc , blat de moro, moniato i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima

“ Rib eye “ de vedella (250 gr)

Mitjana de vedella sense os al gust (pebre , roquefort o llosa)

Maxi-burger

Burger de carxofa amb pa de brioche i caramel.litzats d'escalivada amb o sense Camembert

Lluç al forn

tronc de lluç de palangre al forn

★ ostróns “ amb ponzu i llima “ 6 unitats (sup.18€)

caldereta portuguesa “cataplana”de llamàntol amb peix i marisc (sup.12€ p.p) (mínim 2 persones)

El nostre plat de pasta

Rigatoni amb gambes a l'allet , ou a B.T 64° , musclos i parmesà

El nostre plat de pasta

Rigatoni amb gambes a l'allet , ou a B.T 64° , musclos i parmesà

*** Caneló d'ànec i foie**

Caneló d'ànec i foie amb betxamel de ceps i oli de tòfona

Peix del dia

tronc de lluç a la donostiarra

Magret d'ànec amb fruits fermells

Magret d'ànec amb salsa de cítrics , mel i fruits vermells

Suquet de pescadors

Suquet de peix i marisc amb musclos de roca , llagostins i patates

Amanida d'endives , peres i formatge blau

Amanida d'endives , formatge blau , peres i nous garrapinyades amb vinagreta de mostassa

Croquetes casolanes de rostit

6 croquetes de rostit

*** Caneló d'ànec i foie**

Caneló d'ànec i foie amb betxamel de ceps i oli de tòfona

Escamarlans a la planxa

Escamarlans a la planxa amb “ zamburiñas “ i cloïsses

Llenguado a la planxa amb musclos

Llenguado a la planxa amb musclos de roca i la seva picada d'all i julivert

Daus de salmó marinat amb llima

Salmó marinat amb llima , vinagre de poma , gíngebre , cremós de mostassa de Dijón i remolatxa

Daus de salmó marinat amb llima

Salmó marinat amb llima , vinagre de poma , gíngebre , cremós de mostassa de Dijón i remolatxa

Entrecot de vedella al gust

Pebre , llosa o roquefort

Bacallà amb salsa de ceps

Llom de bacallà amb salsa de ceps

Croquetes de calçots

5 croquetes de calçots amb romesc

cua de bou estofada amb garnatxa negra

cuita a foc lent amb vi negre

*

Tonyina vermella

Amb vinagreta de cítrics , ametlla l·laminada , ponzu i pebre rosa

llagosta vermella (600 gr) amb ou ferrat i patates fregides (sup.20.€)

*

Tonyina vermella

Amb vinagreta de cítrics , ametlla laminada , alga wacame i pebre rosa

Peix del dia

Lluç fresc a la llosa amb oli de fruits secs

“kokotxa” fresca de bacallà skrei

“kokotxa” fresca de bacallà amb salsa verda

Magret d'ànec amb fruits vermells

Magret d'ànec amb salsa de cítrics , mel i fruits vermells

*** *Bikini trufat**

amb foie ,ceba caramel·litzada i mozzarella

*

Tonyina vermella

Amb vinagreta de cítrics , ametlla laminada i pebre rosa

*** el llom de bacallà**

Llom de bacallà a la crema d'all suau amb cloïsses

Espatlla de xai amb castanyes

Espatlla de xai al forn desossada amb parmentier de patata i castanyes

*** Caneló d'ànec i foie**

Caneló d'ànec i foie amb betxamel de ceps , nous i oli de tòfona

Carxofes arrebossades

Cors de Carxofa arrebossades amb mel de canya i encenalls de pernil

Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Sèpia i calamars a la planxa

Sèpia i calamars a la planxa amb musclos de roca all i julivert

Llom de bacallà a la crema d'all suau amb cloïsses

*

Caldereta de llagostí i escórpora

Suquet de pescadors amb escórpora , llagontins , patates i all i oli

Entrecot de vedella al gust (sup 5€)

“Zamburiñas” al forn

“Zamburiñas” gratinades amb oli bullent i pebre

Carxofes arrebossades

Cors de Carxofa arrebossades amb mel de canya i encenalls de pernil

Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb calamarcets , llagostins i all i oli negat (Per menjar directament de la paella)



*** Goa bao de pop roquer i costella**

pa xinés farcit de pop roquer , costella , maionesa picant i ceba vermella

 *** Goa bao de pop roquer i costella**

pa xinés farcit de pop roquer , costella , maionesa picant i ceba vermella

ternasco

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

*** Caneló d'ànec I foie**

Caneló d'ànec I foie amb betxamel de ceps , nous i oli de tòfona

Peix del dia

escórpora a la andalusa amb salsa tàrtara

*

“Carpaccio” de tomàquet i carbassó

Amb burrata italiana , formatge “pecorino” trufat , tomaquets cherry , anxoves i pinyons torrats

Llenguado a la planxa amb musclos de roca (sup.6.€)

*** el llom de bacallà**

bacallà, ceba caramel.litzada , sobrasada i mel

*

Tonyina vermella

Amb porro a la brasa i vinagreta de cítrics

Lluç a la crema d'all

supremes de lluç a la crema d'all suau amb cloïsses

Albergínia confitada amb peu de porc i mozzarella

Albergínia amb peu de porc desossat , fredolics I mozzarella

*** Caneló de bolets**

amb crema de formatge blau i pamesà

Peus de porc sense feina

Peus de porc desossats amb trompetes de la mort I llagostins

“ceviche” peruà de corball (picant)

Corball , llagostins ,cilantre, ají groc , blat de moro, moniato i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima

Entrecot de vedella (250 gr)

Mitjana de vedella sense os al gust (pebre , roquefort o llosa)

 *** Goa bao de costella ibèrica**

Pa bao farcit de costella ibèrica

Musclos del boixot

Musclos a la marinera o vapor

Calamars a la planxa

Calamars a la planxa amb oli de 5 pebres i coulis de mango

Porro a la brasa amb gambeta vermella

Porro a la brasa amb gambetes , microbrots , ametlla laminada i vinagreta de cítrics i mel

Ventresca de tonyina amb saltat de poma verda i mango

Ventresca de tonyina amb poma verda , mango , pebre rosa i vinagreta de cítrics

◆ ■ Amanida de figues ,burrata Italiana i pernil de glà

Amanida de colors , ruca , figues , Nabius , fruits secs , pernil de glà i vinagreta de gerds

*** ◆figues caramel.litzades amb foie i pinyons torrats**

figues amb foie ,pinyons torrats,sal negra i reducció de p.x.

“Zamburiñas “ a la planxa amb all i julivert

*** Caneló d'ànec I foie**

Caneló d'ànec I foie amb betxamel de ceps , nous i oli de tòfona

◆ ■ **Amanida de burrata Italiana**

Amanida de burrata ,escarola, tomàquet cherry , melmelada de figues ,gerds , nabius , pinyons torrats i alfàbrega

orada al forn

orada al forn amb patates i alls tendres

Ja els tenim aquí.....!!!!!!!!!!!!

Tomàquets de Castellnou amb burrata italiana, alfàbrega , pinyons i pernil

Boques de mar amb 2 salses

Boques de cranc blau escaldades , amb salsa tàrtara i vinagreta de mostassa

Entrecot de vedella al café Paris (200gr)

Entrecot al café Paris

Xuletó ibèric al romaní

Porc ibèric alimentat amb castanyes madurat al romaní , mostassa i pebre verd

★ **ostróns “ amb ponzu i llima “ 6 unitats (sup.18€)**

ostrò guillardeau nº3 amb llima , ponzu i caviar de salmó

1/2 llamantol a la donostiarra 300 gr (sup.10€)

“carpaccio” de llagostins

“carpaccio” de llagostins amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

Amanina de burrata Italiana

Amanida de figues , burrata , ruca. , alfàbrega i vinagreta de gerds

llom de bacallà amb crosta de fruits secs

Llom de bacallà amb hummus de pèsols , menta ,cilantre i ricota

Les nostres carxofes amb ou ferrat i pernil

Cors de Carxofa , amb pernil , ou ferrat i l tòfona

Peix del dia

Suprema de Lluç a la salsa de ceps

Llagostins amb tempura

Llagostins amb tempura mel i sèsam

Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

★ **Musclos de roca (delta de l ´Ebre)**

Musclos de roca al vi blanc

Costella del Berguedà al romaní

Costella del Berguedà cuïta al forn amb romaní , pebre verd i salsa de soja

Arròs caldós mariner

Fet amb arròs de l´illa de Buda (delta de l´Ebre) amb peix i marisc de roc

■ **la nostra burrata**

Alvocat , burrata , tomàquets confitats i pols de festucs

* **Salmorejo Cordobès amb burrata , oli d´alfàbrega i pernil ibèric**

crema de tomàquets ,amb oli d´oliva ,burrata i encenalls de pernil

Croquetes de Lluç i gambes

5 croquetes e lluç i gambes

Calamar a la planxa

Calamar a la planxa amb saltat de verdures i kimchi

* **Salmorejo Cordobès amb burrata , oli d´alfàbrega i pols de festucs**

crema de tomàquets ,amb oli d´oliva ,burrata i pols de festucs

Costella del Berguedà al romaní

Costella del Berguedà cuïta al forn amb romaní , pebre verd i salsa de soja

Peix del dia

Suprema de lluç de palangre a la crema d´all

Gazpatxo de cireres

Goa bao de gamba cruixent amb menta i salsa spicy

Pa bao farcit de gamba cruixent i menta banyat amb salsa spicy

Gazpatxo de cireres amb formatge fresc , pinyons i pols de festucs

Entrecot de vedella al roquefort o al pebre (200gr)

Entrecot al roquefort o pebre verd amb guarnició

*

Tonyina vermella

Amb porro a la brasa i vinagreta de cítrics

★ostróns 6 unitats (sup.18€)

ostrò guillardeau nº3 amb llima , cilantre i blat de moro

“ceviche” peruà d´ orada (picant)

orada, llagostins ,cilantre, aji groc , blat de moro, moniato i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima

Sopa de peix amb galeres

Sopa de peix amb galeres , calamarcets , musclos , gambetes i 4 grans d´arròs

Llagostins amb tempura

Llagostins amb tempura mel i sèsam

Bao de gamba cruixent , menta fresca i salsa spicy

Alvocat a la brasa , burrata y tomàquets cuits al forn

“ceviche” peruà de corball (picant)

Corball , llagostins ,cilantre, aji groc , blat de moro, moniato i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima

Boques de mar

Boques de cranc blau escaldades , amb vinagreta de verdures i ou dur

peus de porc (sense feina) amb llanegues

rostit al forn i cuits durant 2,5 hores , desossats i acompanyats amb bolets

***Bikini de salmò fumat ,ceba caramel.litzada i formatge brie**

Salmò fumat , tòfona, formatge brie , px i pa de motlle

“Goa bao” de cranc cruixent

Pa bao farcit de cranc cruixent , col xinesa i salsa tàrtara

Entrecot de vedella a la mostassa 200gr

Entrecot a la mostassa antiga i unes boles de pebre verd

Arròs de verduretes

Arròs de verduretes amb allioli de pebrots del piquillo

Entrecot de vedella al gust (200gr)

Entrecot al pebre , llosa o roquefort

Amanida de lleties negres i bacallà

Amanida de lleties caviar , tomàquet confitat , bacallà i vinagreta de mel i mostassa

Costella del Berguedà al romaní

Costella del Berguedà cuïta al forn amb romaní , pebre verd i salsa de soja

Entrecot de vedella al gust (200gr)

Entrecot al pebre , llosa o roquefort

Arròs negre de carxofa i vieires (mínim 2 persones)

arròs negre de cors de carxofa ,verdures ,vieres i llagostins amb all i oli

Arròs negre de carxofa i vieires (mínim 2 persones)

arròs negre de cors de carxofa ,verdures ,vieres i llagostins amb all i oli

Carxofes arrebossades

Carxofes arrebossades amb farina de cigró i romesc

Confit d´ànec

Cuixa d´ànec confitada amb compota de poma

“ceviche” peruà de corball (picant)

Corball , llagostins ,cilantre, aji groc , blat de moro, monia i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima

Melós de vedella

Melós de vedella amb parmentier de patata

Arròs de bolets de temporada

Fet amb arròs carnaroli , trompetes de la mort , ceps , fredolics , galta de vedella i pamesà

Suquet de pescadors

Suquet de peix i marisc amb musclos de roca , llagostins i patates

“Zamburiñas” gratinades

“Zamburiñas” gratinades amb beixamel de curri i safrà

* *Gluten | ♦ Lactosa | ☞ Mostassa | ✱ Soja | ▣ Fruits secs i cacauet | ★ Mol·luscs i productes a base de mol·luscs | ▢ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallareta

tàrtar de tomàquet

Tàrtar de tomàquet , anxoves , formatge ricotta i olives kalamata

cua de bou estofada amb garnatxa negra

cua de bou , cuïta a foc lent amb vi negre

***Bikini de tòfona amb foie ,ceba caramel.litzada i mozzarella**

Tòfona, mozzarella , foie , px i pa de motlle

Garrí a baixa temperatura

Garrí cuït a baixa temperatura i desossat , amb patata parisina i tirabecs

Musclos de Bouchot

Musclos de bouchot a la marinera

Confit d'ànec

Cuixa d'ànec confitada sobre llit de patata al forn

Amanida de favetes baby amb menta i pernil

Amanida de favetes amb encenalls de pernil de glà i vinagreta de menta

c

Butifarra amb rovellons

Butifarra del perol amb rovellons a la llauma

cua de bou estofada amb garnatxa negra amb parmentier de moniato

cua de bou , cuïta a foc lent amb parmentier de moniato

***Croquetes de lluç i gambes**

5 croquetes de lluç i gambes

TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA I SALMÓ NORUEC AMB VINAGRETA DE VERDURES

Crunchy crab burger

Burger de cranc cruixent amb col xinesa i salsa picant

Papada de porc Ral d'Avinyò a baixa temperatura

Papada de porc Ral d'Avinyò amb lleties negres “caviar” i ou ferrat “ecològic”

MENÚ LABORABLES MIGDIA

Primers

☛★ el famós ou ferrat

ou ecològic , amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

Costelletes de cabrit i cors de carxofa a la milanesa

Costelletes de cabrit i carxofes arrebossades amb salsa tàrtara i mostassa

Popets de costa a la planxa

popets a la planxa amb musclos i cloïsses

Arròs negre

Arròs negre amb musclos de roca , all i oli i llagostins

Galtes ibèriques a baixa temperatura

Galta cuïta a 75° durant 20h , amb parmerier de moniato

Amanida de favetes baby amb menta i pernil

Amanida de favetes amb encenalls de pernil de glà i vinagreta de menta

Suquet de pescadors

Suquet d'escòrpora amb patates parisines i musclos de roca

Butifarra amb rovellons

Butifarra del perol amb rovellons a la llauma

Musclos de Bouchot

Musclos de bouchot a la marinera

Galtes ibèriques a baixa temperatura

Galta cuïta a 75° durant 20h, amb parmerier de moniato i cebetes perla

***Croquetes de lluç i gambes**

5 croquetes de lluç i gambes

*** Tàrtar de tonyina amb alvocat**

Llom de tonyina picada a mà, alvocat, tomàquet i un toc asiàtic

Cappelli de formatge de cabra i figues caramel.litzades amb pesto d'alfàbrega

Pasta fresca farcida de formatge de cabra, nous, carbassa i figues parmesà

Carpaccio de peu de porc i gambes

carpaccio de peu de porc i escarola frisee amb vinagreta de pinyons i gambes

***Bikini de tòfona amb foie, ceba caramel.litzada i mozzarella**

Tòfona, mozzarella, foie, px i pa de motlle

***Croquetes de lluç i gambes**

5 croquetes de lluç i gambes

Cappelli de formatge de cabra i figues caramel.litzades amb mini mozzarella

Pasta fresca farcida de formatge de cabra, nous, figues i carbassa

"ceviche" peruà de corball i llagostins (picant)

Corball, llagostins, cilantre, ají groc, blat de moro, mango, maracuià i plàtan fregit, tot marinat amb suc de llima

Entrecot de vedella al gust (200gr)

Entrecot al pebre, llosa o roquefort

🌟 "carpaccio" de gambes

"carpaccio" de gambes amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

◆🍲 l'arròs melós

arròs cremós amb trossets de sípia i calamar, gambes i "chimichurri"

SEGONS

*** el llom de bacallà**

llom de bacallà, sobre un all i oli d'alls negres, mel i sèsam

Arròs de carxofa i vieires (mínim 2 persones)

arròs de cors de carxofa, amb zamburiñas i alls tendres

Peix del dia

supremes de lluç a la crema d'all amb cloïsses

Arròs negre

Arròs negre amb musclos de roca, allioli i llagostins

cua de bou estofada amb garnatxa negra, parmentier de moniato i camagroc

cua de bou, cuïta a foc lent amb parmentier de moniato i camagroc

Garrí a baixa temperatura

Garrí cuït a baixa temperatura i desossat, amb patata parisina i tirabecs

Entrecot de vedella al gust (200gr)

Entrecot al pebre, llosa o roquefort

*** Tàrtar de tonyina amb alvocat**

Llom de tonyina picat a mà , alvocat ,tomàquet i un toc asiàtic

caldereta portuguesa “cataplana”de llamàntol amb peix i marisc (sup.10€ p.p) (mínim 2 persones)

★ Arròs caldós de llamàntol 300 gr (sup.7€).

★ostró guillardeau nº3 amb ponzu , caviar de salmó 6 unitats (sup.15€)

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d´armagnac (picat a mà) (sup.3€)

Postres, pa, vi o refresc

22'50€ PER PERSONA (IVA INCLOS)

Crunchy crab burger

Burger de cranc cruixent amb col xinesa i salsa picant

espatlla de xai al forn amb peres i prunes

espatlla de xai cuïta al forn durant 3h

Galta del “Ral d’Avinyò”amb Camagroc i cebetes

Galta cuïta a 75° durant 20h , amb parmerier de patata frutada , Camagroc i cebetes per

Carxofes amb cloïsses

Cors de carxofa saltats amb cloïsses del delta i pols d´ametlles

Papada de porc Ral d´Avinyò a baixa temperatura

Papada de porc Ral d´Avinyò amb textures de patata , oli de tòfona , pols de ceba cruixent, caviar l ou escalfat

Taco mexicà de garrí cuït a baixa temperatura i desossat (picant)

Garrí macerat amb espècies servit en un “taco” de blat

“ceviche” peruà de pop i llagostins (picant)

pop,ceba vermella ,cilantre, ají groc , blat de moro, mango i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima coco

Peix fresc del dia

Turbot de platja a la planxa amb picada d´all i julivert i guarnició

entrecot de vedella al gust (200gr)

Entrecot al pebre , llosa o roquefort

Arròs negre

arròs negre amb entrebancs i all-i-oli

Peix del dia

supremes de lluç a la crema d´all amb gambes i arròs verd inflat

Cigrons de Castellnou amb clòisses

Cigrons de Castellnou amb clòisses i pols d´ametlla

***salmorejo Cordobès amb ou dur, mini mozzarella i pernil ibèric**

crema de tomàquets de l´hort,amb oli d´oliva ,mini mozzarella i encenalls de pernil

tomàquet de Castellnou

tomàquet de Castellnou , tonyina , ceba dolça l olives d´Aragó

“ceviche” peruà de pop i llagostins (picant)

pop,ceba vermella ,cilantre, ají groc , blat de moro, mango i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima

***salmorejo Cordobès amb ou dur, mini mozzarella i pernil ibèric**

crema de tomàquets de l´hort,amb oli d´oliva ,mini mozzarella i encenalls de pernil

Peix fresc del dia

Llenguadina de platja a la planxa amb picada d´all i julivert i guarnició

***Croquetes de lluç i gambes**

5 croquetes de lluç i gambes

Costella ibèrica desossada

Porc ibèric alimentat amb castanyes , cuïta al forn lent amb sèsam , mel i mostassa amb parmentier de patata

■ Burrata amb tomàquet de Montserrat i pols de festucs

Base de tomàquet de Montserrat , burrata l olives d´Aragó amb oli d´alfàbrega

Llenties caviar “eco” amb gambes a l´allet i ou ferrat

Llenties saltades amb gambes a l'allet, ou ferrat i tòfona

Tonyina vermella marinada

Daus de tonyina vermella, amb llima, soja, gingebre amb maionesa de shirasha

*** Canelò de marisc amb gambes i vieira**

Canelò XL de Marisc amb salsa americana

Peix del dia

supremes de lluç a la crema d'all amb gambes i arròs verd inflat

***Calamars a la romana**

Calamars a la romana amb maionesa

Croquetes de poma i curri (veganes)

Croquetes d'heura, poma i curri

Confit d'ànec

Bracets d'ànec confitat amb peres i prunes

***Bikini de tòfona amb foie, ceba caramel.litzada i mozzarella**

Tòfona, mozzarella, foie, px i pa de motlle

Arròs de carxofa, bolets i "zamburiña" (mínim 2 persones)

arròs de cors de carxofa, amb "zamburiña" rossinyols i all i oli

"ceviche" Peruà de corvall i llagostins amb "leche de tigre" (picant)

Corvall, ceba vermella, cilantre, ají groc, blat de moro i plàtan fregit, tot marinat amb suc de llima

Peix del dia

supremes de lluç a la crema d'all amb gambes i arròs verd inflat

Croquetes de poma i curri (veganes)

Croquetes d'heura, poma i curri

Tonyina vermella marinada

Daus de tonyina vermella, amb llima, soja, gingebre amb maionesa de shirasha

Papada de porc Ral d'Avinyó a baixa temperatura

Papada de porc Ral d'Avinyó amb textures de patata, oli de tòfona, pols de ceba cruixent, caviar i ou escalfat

entrecot de vedella al gust (200gr)

Entrecot al pebre, llosa o roquefort

*

Canelò de marisc amb gambes i vieira

Galta del "Ral d'Avinyó"

Galta cuïta a 75° durant 20h, amb parmerier de moniato i ceba caramel.litzada

Canelò XL de Marisc amb salsa americana

La nostra carxofa

Cors de carxofa al forn amb ou ferrat, pernil, caviar i reducció de p.x

La nostra carxofa

Cors de carxofa al forn amb pernil, romesc i picada de fruits secs

▣ pasta del dia

Rigatone amb tomàquet confitat, llagosti, alfàbrega, oli d'oliva verge, fruits secs i parmesà

Garrí de Castella al forn

Garrí cuït al forn amb cebetes i patates parisines acompanyat de la seva petita amanida

Panciotti amb vieires del mar del nord i gambetes

Pasta fresca farcida de marisc amb salsa americana

▣ pasta del dia

Rigatone amb tomàquet confitat, llagosti, alfàbrega, oli d'oliva verge, fruits secs i parmesà

*** Caneló d'ànec i foie**

Caneló d'ànec amb betxamel de ceps

Peix del dia

supremes de lluç a la crema d'all amb gambes i arròs verd inflat

Arròs negre amb pop i gambeta vermella

arròs negre, pop i gambeta vermella amb all-i-oli

"Fals tomàquet" "farcit de..."

Tres formatges, mascarpone, filadelfia i fresc, amb tàperes, anxoves i oliva negra

Bunyols de bacallà

Bunyols de bacallà amb romesc

La nostra carxofa

Cors de carxofa al forn amb ou ferrat ,pernil , caviar I reducció de p.x

Carxofes amb cloïsses

Cors de carxofa saltats amb cloïsses del delta i pols d'ametlles

entrecot de vedella al gust (200gr)

Entrecot al pebre , llosa o roquefort

Mar I muntanya de popets i papada de porc Ral a baixa temperatura

Papada , popets i gírgola de castanyer

*** Canelò de marisc amb gambes i vieira**

Canelò XL de Marisc amb salsa americana

*** Canelò de bolets**

Canelò XL de bolets amb betxamel de ceps

Amanida de lleties,bulgur i bacallà

Lleties del mercat,bulgur,daus de Bacallà , ceba de Figueres i una vinagreta de tòfona

*** Canelò de marisc amb gambes i vieira**

Canelò XL de Marisc amb salsa americana

Burrata amb cítrics i vinagreta de poma

Base de Taronja ecològica , fruits vermells ,magrana , vinagreta de poma i mel i pols de festucs

seitó marinat amb soja i gingebre

seitó filetejat i marinat amb suc de llima ,taronja eco , soja i gingebre

lluç a la crema suau d'all

supremes de lluç a la crema d'all amb gambes i arròs verd inflat

Llagostí cruixent (picant)

llagostins arrebossats amb cruixent de cereals i maionesa de kimche

“ Fals tomàquet “farcit de...

Tàrtar d'alvocat,ceba de Figueres, ou dur,tomàquet de l'hort I formatge cremós (una mica picant)

Burrata amb cítrics i vinagreta de poma

Base de Taronja ecològica , fruits vermells ,magrana , vinagreta de poma i mel i pols de festucs

*** Canelò de marisc**

Canelò XL de Marisc amb salsa americana

seitó marinat amb soja i gingebre

seitó filetejat i marinat amb suc de llima ,taronja eco , soja i gingebre

Peix del dia

supremes de gall de la costa Brava a la crema d'all amb gambes i arròs verd inflat

seitó marinat

seitó filetejat i marinat amb,cítrics,soja,gingebre i llima

lluç a la crema suau d'all

“Tiradito” de tonyina

Llom de tonyina filetejat , amb llima , ponzu , pols de crispates I blat de moro

Galta del “Ral d'Avinyò”amb formatge gorgonzolla i pernil

Galta cuïta a 75° durant 20h , amb parmerier de patata frufada , formatge gorgonzolla i pernil

Costella ibèrica amb verdures

Porc ibèric alimentat amb castanyes , cuïta al forn desossada amb verdures

Costella ibèrica amb mel i mostassa

Porc ibèric alimentat amb castanyes , cuïta al forn i pinzellat amb una salsa de mel , mostassa i espècies

Carpaccio de bou amb pomesà

carpaccio de bou amb pomesà i salsa tàrtata

Carpaccio de peu de porc i gambes

carpaccio de peu de porc amb vinagreta de pinyons I gambes

“ceviche” Peruà de corvall i llagostins amb “ leche de tigre”

Corvall ,ceba vermella ,cilantre, ají groc , blat de moro i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima

Flors de carbassó en tempura

Farcida de pollastre i salsa cafè de París

Ela beneficis d'aquesta tapa , anirà destinats íntegrament als fons d'ajuda del poble ucraïnès.

“ceviche” Peruà de corvall i llagostins “ leche de tigre”

Corvall ,ceba vermella ,cilantre, aji groc , blat de moro, boniato i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima

Arròs de calçots , carxofes i bacallà

arròs cremós de calçots , carxofes i bacallà

“Tiradito” de tonyina

Llom de tonyina filetejat , amb llima , ponzu , pols de crispetes i blat de moro

*** Canelons de bolets**

3 Canelons de bolets amb betxamel de ceps

Burrata amb fruits vermells

Amb nous pecanas i pols d'oliva negra i festuc

“ceviche” Peruà de corvall i llagostins amb “ leche de tigre”

Corvall ,ceba vermella ,cilantre, aji groc , blat de moro, moniato i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima

Pop de montanya a la gallega

Papada ibèrica cuita a baixa temperatura , amb parmentier de xirivia , pebre vermell fumat i oli verge

“Tiradito” de tonyina

Llom de tonyina filetejat , amb llima , ponzu , pols de crispetes i blat de moro

Costella ibèrica amb mel i mostassa

Porc ibèric alimentat amb castanyes , cuita al forn i pinzellat amb una salsa de mel , mostassa i espècies

Papada ibèrica a baixa temperatura

Papada ,ou “ poche “ , Parmentier de patata , ruca , oli de tòfona i pols de ceba cruixent

Sopa Tailandesa de coco i llagostins

Sopa de coco i verdures amb llagostins , llet de coco , sitake , llima kaffir i gyozas de gambes i verdures

Bikini de tòfona amb foie i cheddar

Tòfona, cheddar, foie , px i pa de motlle

Alvocat & salmó fumat i formatge (picant)

Alvocat , salmó fumat , formatge brie i salsa harissa

***Croquetes casolanes de rostit**

6 croquetes de rostit amb romesc

cua de bou estofada amb garnatxa negra i syrah

cua de bou cuita al forn durant dues hores amb patates parisines

Costella ibèrica amb cebetes i bolets

Porc ibèric alimentat amb castanyes , cuita al forn amb romaní i salsa de cebetes i bolets

Magret d'ànec a la taronja i fruits del bosc

Magret d'ànec amb reducció de cítrics i fruits vermells

Melós de vedella amb formatge gorgonzola i pernil de glà

Galta de vedella cuita a 75° durant 20h , amb formatge gorgonzola i pernil

*** Canelons d'ànec i foie**

3 Canelons d'ànec amb betxamel de ceps

Melós de vedella amb formatge Idiazabal i pernil de glà

Galta de vedella cuita a 75° durant 20h , amb formatge Idiazabal i pernil

Melós d'ibèric amb formatge Idiazabal i pernil de glà

Galta d'ibèric cuita a 75° durant 20h , amb formatge Idiazabal i pernil

Croqueta casolana de peus de porc i llagostins

Maxi-croqueta casolana de peu de porc i llagostins amb maionesa de tòfona

 *** “carpaccio” de remolatxa**

“carpaccio” de remolatxa amb ceba vermella , endívies vermelles , formatge blau , anous i iogurt grec

*** Canelons de bolets**

3 Canelons de bolets amb betxamel de ceps

*** Canelons de rostit**

3 Canelons de rostit amb betxamel de ceps

Pop de montanya a la gallega

Papada ibèrica cuita a baixa temperatura , amb parmentier de moniato , pebre vermell fumat i oli verge

peus de porc (sense feina) amb bolets

rostits al forn i cuits durant 2,5 hores i desossats

Alvocat & salmò fumat i formatge (picant)

Alvocat , salmò fumat , formatge "tou dels til.lers" i salsa harissa

Cua de rap a la crema d'all

rap a la crema d'all suau

"Zamburiñas" al forn

"Zamburiñas" gratinades amb crema de tòfona

Alvocat & salmò fumat i formatge (picant)

Alvocat , salmò fumat , formatge "tou dels til.lers" i salsa harissa

Lluç de palangre a la crema d'all

supremes de Lluç de palangre a la crema d'all amb gambes i arròs verd inflat

Melós de vedella

Galtes de vedella cuites al forn durant dues hores amb pinya rostida

*** Canelons de bolets**

3 Canelons de bolets amb betxamel de ceps

Carxofes amb cloïsses

Cors de carxofa saltats amb cloïsses del delta i pols d'ametlles

Amanida de favetes baby amb menta i pernil

Amanida de favetes amb encenalls de pernil de glà , magrana i vinagreta de menta

Papada ibèrica a baixa temperatura

Papada ,ou "poche" , Parmentier de patata , ruca , oli de tòfona i pols de ceba cruixent

Carpaccio de bou amb parmesà

Parmesà cruixent farcit de carpaccio de bou , ruca i maionesa de curry

cua de bou estofada amb garnatxa negra i syrah

cua de bou cuïta al forn durant dues hores amb patates parisines

Carxofes amb cloïsses

Cors de carxofa saltats amb cloïsses del delta i pols d'ametlles

musclos dàtil de Normandia

musclos de roca de "Mont Saint-Michel" a la planxa o a la marinera

Pop de montanya a la gallega

Papada ibèrica cuïta a baixa temperatura , amb parmentier de moniato , pebre vermell fumat i oli verge

Suquet de pescadors

Suquet de rap i musclos amb patates parisines

Alvocat & salmò fumat i formatge (picant)

Alvocat , salmò fumat , formatge "tou dels til.lers" i salsa harissa

Pop de montanya a la gallega

Papada ibèrica cuïta a baixa temperatura , amb parmentier de moniato , pebre vermell fumat i oli verge

"Zamburiñas" al Forn amb crema de tòfo

"Zamburiñas" gratinades al forn amb crema de tòfona

Flors de carbassó en tempura

P

MENÚ CAPS DE SETMANA

~~~~~Primers~~~~~

☛★ el famós ou ferrat

amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

Amanida de ventresca

Amanida de ventresca de tonyina , ceba dolça , pebrot escalivat , tomàquet cherry , piparres i olives

Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

*** *Bikini trufat**

amb foie ,ceba caramel.litzada i mozzarella

Burrata fresca amb figues i menta

Burrata fresca , figues, encenalls de pernil ibèric , pinyons, alfàbrega I menta

*

“Carpaccio” de vedella amb parmesà

Amb , tomaquets cherry , parmesà , alfàbrega , salsa tàrtara I pinyons torrats

“carpaccio” de llagostins

amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

◆▣ l'arròs melós

trossets de sípia i calamar , gambes i “chimichurri”

SEGONS

Llom de bacallà amb ceba confitada

Llom de bacallà amb ceba vermella , patata parisina , musclos i cloïsses

Escamarlans a la planxa

Escamarlans a la planxa amb musclos ,” zamburiñas “ i cloïsses

Peix del dia

Llenguado a la planxa amb musclos de roca i la seva picada d'all i julivert

Arròs de mar I muntanya (mínim 2 persones)

Arròs de magret d'ànec , calamars de costa , carxofes I bolets

*** Caneló de rap I llagostins**

Caneló de rap I llagostins amb encenalls d'idiazabal i una crema de gambot i conyac

Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb calamarcets , llagostins i all i oli negat (Per menjar directament de la paella)

Arròs a banda de “ zamburiñas “ , gambetes , cloïsses I allioli (mínim 2 persones)

Arròs a banda amb “ zamburiñas “ , cloïsses , calamar de costa i gambetes (Per menjar directament de la paella)

*** Tàrtar de tonyina amb alvocat i llagostins**

Llom de tonyina picada a mà , alvocat ,tomàquet , llagostins i un toc asiàtic

Alguns plats amb suplement.....

Entrecot de vedella al roquefort o al pebre (sup .3€)

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armagnac (picat a mà)(sup.5€)

★▣ Arròs caldós de llamàntol 300 gr (sup.12€).

★Ostró guillardeau nº3 amb ponzu amb caviar de salmó 6 unitats (sup.15€)

Postres, pa, vi o refresc

36,50 € PER PERSONA (IVA INCIÛS)

La nostra carxofa

Cors de carxofa al forn amb ou ferrat ,pernil , caviar I reducció de p.x.

*** Canelons d'ànec I foie**

3 Canelons d'ànec amb peres i prunes

orada a la Donostiarra

Suprema de orada al forn , amb all i bitxo i vinagre de xerès

rap a la crema d'all

Suprema de rap a la crema d'all , amb cloïsses i gambes

La nostra carxofa

Cors de carxofa al forn amb ou ferrat ,pernil , caviar I reducció de p.x.



★◆ “carpaccio” de vedella

“Carpaccio” de vedella , amb maionesa de wasabi i mostassa , piparres i pebre verd

Costella ibèrica al romaní

Porc ibèric alimentat amb castanyes , cuïta al forn amb romaní , pebre verd i salsa de soja

Rap a la Donostiarra

Rap al forn , amb all i bitxo i vinagre de xerès

musclos dàtil de Normandia

musclos de roca de "Mont Saint-Michel "a la planxa o a la marinera

***Croquetes de lluç i gambes**

5 croquetes de lluç i gambes amb maionesa de kimchee

Butifarra & bolets

Butifarra de bolets del Berguedà a la llauna amb camagroc , trompetes , rovellons , llengua de bou i rossinyols

♦ Amanida de burrata italiana

burrata amb figues , ruca , fruits secs i vinagreta de gerds

arròs negre amb musclos de roca

fet amb arròs maratelli , tinta de calamar , musclos de roca i all-i-oli

peus de porc (sense feina) amb bolets

rostits al forn i cuïts durant 2,5 hores i desossats

Bikini de tòfona amb foie i mozzarella

Tòfona, mozzarella , foie , px i pa de motlle

entrecot de bou al gust,llosa,pebre o roquefort (sup.6€)

Papada ibèrica a baixa temperatura amb llagostins

Papada Cuïta a 70° durant 20h , amb llagostins , ou "poche" i pols de ceba cruïent

musclos dàtil de Normandia

musclos de roca de "Mont Saint-Michel "a la planxa o a la marinera

La nostra carxofa

Cors de carxofa al forn amb ou ferrat ,pernil , caviar i reducció de p.x.

Papada ibèrica a baixa temperatura amb llagostins

Papada Cuïta a 70° durant 20h , amb llagostins , ou "poche" i pols de ceba cruïent

■ Amanida de rap i gambes

Amanida de rap i gambes amb pinya i salsa rosa

***Croquetes casolanes de ceps i Peus de porc**

croquetes de ceps i peus de porc rostits

♦ Amanida de burrata italiana

burrata amb figues , ruca , fruits secs i vinagreta de gerds

Butifarra de pagès del Berguedà a la llauna amb rovellons del Pirineu

Butifarra de pagès amb rovellons i picada d'all i julivert

burrata italiana

burrata amb salmorejo cordobés i alfàbrega fresca

entrecot de vedella al gust (300gr)

Entrecot al pebre , llosa o roquefort

Bikini de tòfona amb foie i mozzarella

Tòfona, mozzarella , foie , px i pa de motlle

Costella ibèrica al romaní

Porc ibèric alimentat amb castanyes , cuïta al forn amb romaní , pebre verd i salsa de soja

***Croquetes de lluç i gambes**

5 croquetes de lluç i gambes amb maionesa de kimchee

Butifarra de pagès del Berguedà amb bolets del Pirineu

Butifarra de pagès amb , ceps , rovellons , Ous de reig , rosinyols i trompetes

Papada ibèrica a baixa temperatura amb llagostins

"Zamburiñas"gratinades

Zamburiñas gratinades amb una maionesa de miso

musclos dàtil de Normandia

musclos de roca de "Mont Saint-Michel "a la planxa o a la marinera

Espatlla de cabrit al forn amb peres i prunes (sup.9€).

🍷♦ "carpaccio" de vedella famella de " la bassola "

"Carpaccio" de vedella ecològica amb pomesà,salsa tàrtara , pomesà i vinagreta (producte de proximitat)

Tallarines de pasta fresca amb bolets i burrata

Pasta fresca amb burrata italiana , shitake i alfàbrega fresca

Amanida de tomàquet de l'hort

Tomàquet , ceba de Figueres, olives d'Aragó,, tonyina i un raig d'oli d'oliva vergeespatlla de xai al forn amb peres i prunes

espatlla de xai desossada i cuita al forn durant 3h

espatlla de xai al forn amb peres i prunes

espatlla de xai desossada i cuita al forn durant 3h

“Tiradito” de tonyina

Llom de tonyina filetejat , amb llima , caviar de wasabi , pols de crispetes i festucs

cua de bou estofada amb garnatxa negra i syrah

cua de bou cuita al forn durant dues hores amb parmetier de patata

Bikini de tòfona amb foie i mozzarella

Tòfona, mozzarella , foie , px i pa de motlle

orada a la Donostiarra

Suprema de orada al forn , amb all i bitxo i vinagre de xerès

Coca-pizza de pernil i verdures

Pernil ibèric , fabetes , espàrrecs , tomàquet cherry i endivies

burrata italiana

burrata amb salmorejo cordobés i alfàbrega fresca

Amanida de tomàquet de l'hort

Tomàquet , ceba de Figueres, olives d'Aragó,, tonyina i un raig d'oli d'oliva verge

“ceviche”de salmó i llagostins

Salmó , llagostins,ceba vermella ,cilantre , ají groc , blat de moro i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima i maracujà

◆ “ mollete ”de Costella ibèrica

Mollete D'Antequera , farcit de costella ibèrica , mostassa i salsa teriyaki

Orada al forn

orada al forn amb all i bitxo i oli de piparres

▣ ossobuco de vedella

rostit al forn ,desossat i acompanyat amb patates parisines i bolets

“ Bao Buns ”de Costella ibèrica

Pa xinés cuit al vapor , farcit de costella ibèrica , col xinesa , salsa teriyaki

Orada al forn

orada al forn amb arròs verd i piparres

*** ◆figues amb formatge cremós i pernil**

figues amb formatge cremós,pernil ,oli d'alfàbrega i pinyons

cua de bou desossada estofada amb garnatxa negra i syrah

cua de bou cuita al forn durant dues hores amb parmetier de patata i bolets

Costella ibèrica al romaní

Porc ibèric alimentat amb castanyes , cuita al forn amb romaní , pebre verd i soja

Papada ibèrica a baixa temperatura

Papada Cuita a 70° durant 20h , amb parmentier de patata , “ ou poché ” i girgols

Arròs de galeres i gambeta

Arròs de Pals amb brou de galeres , gambeta i musclos de roca

Maxi caneló d'ànec i foie (200 grms)

Caneló d'ànec amb salsa de foie i ceps

espatlla de xai al forn

espatlla de xai desossada i cuita al forn durant 3

Patates d'Olot

Patates farcides de formatge de cabra i ceba caramel.litzada

La nostra carxofa

Cor de carxofa al forn amb ou ecològic , foie , caviar de salmó i reducció de p.x.sobre patata pall

***Croquetes de lluç i gambes**

5 croquetes de lluç i gambes amb romesc

Amanida de tomàquet de l'hort

Tomàquet , ceba de Figueres, olives d'Aragó,, tonyina i un raig d'oli d'oliva verge

Sopa de coco i alvocat amb llagostins (picant)

Sopa de coco amb alvocat , cilantre i llagostins

“Bao buns” de vedella teriyaki

Panets bao al vapor farcits de vedella , ceba vermella i salsa teriyaki

burrata italiana

burrata amb salmorejo cordobés i alfàbrega fresca

*** ♦figues amb formatge cremós i pernil**

figues amb formatge cremós,pernil ,oli d’alfàbrega i pinyons

Formatge brie flamejat

Formatge brie flamejat amb farigola , alfàbrega , fruits secs i fruits del bosc

papada ibèrica a baixa temperatura amb llagostins

Papada Cuita a 70° durant 20h , amb textures de patata , llagostins , oli de tòfona

* *Gluten I ♦ Lactosa I ☹ Mostassa I ✱ Soja I ■ Fruits secs i cacauet I ★ Mol·luscs i productes a base de mol·luscs I ▴ Ous i productes a base d’ous ecològics de casa pallareta

* *Gluten I ♦ Lactosa I ☹ Mostassa I ✱ Soja I ■ Fruits secs i cacauet I ★ Mol·luscs i productes a base de mol·luscs I ▴ Ous i productes a base d’ous ecològics de casa pallareta

Truita oberta de gambes i sobrasada

cua de bou amb parmentier de patata i ceps

cua de bou cuïta al forn durant dues hores i desossada

***Croquetes de bacallà**

5 croquetes de bacallà amb romesc

Truita oberta de gambes i sobrasada

Truita oberta de gambes ,formatge brie , cilantre , mel i sobrasada

Truita oberta de gambes ,formatge brie , cilantre , mel i sobrasada

Maxi-burguer vegetariana(250 gr)

Hamburguesa d’heura amb ceba , tomàquet , salsa tàrtara , enciams , ou ferrat i patates fregides

***Croquetes de bacallà**

5 croquetes de bacallà amb romesc

papada ibèrica a baixa temperatura amb llagostins

Papada Cuita a 70° durant 20h , amb textures de patata , llagostins , oli de tòfona

orada a la donostiarra

Filet d’orada a la donostiarra

♦ Amanida de burrata italiana

burrata amb melmelada de tomàquet i alfàbrega fresca

*** ♦figues amb formatge cremós i pernil**

figues amb formatge cremós,pernil ,oli d’alfàbrega i pinyons

Costella ibèrica al romaní

Porc ibèric alimentat amb castanyes , cuïta al forn amb romaní , pebre verd i soja

Bikini de tòfona amb foie i mozzarella fresca

Tòfona,mozzarella , foie , melmelada de ceba caramel.litzada, px i pa de motlle

V

cua de bou amb parmentier de patata i ceps

cua de bou cuïta al forn durant dues hores i desossada

La nostra carxofa

Cor de carxofa al forn amb ou ecològic , foie , caviar de salmó I reducció de p.x.sobre patata palla

Cloïsses I musclos a la marinera

Cloïsses I Musclos a la marinera

espatlla de xai al forn

espatlla de xai desossada i cuita al forn durant 3h

Suquet d'escòrpora

Suquet d'escòrpora a l'estil dels pescadors amb patates i musclos de roca

“ceviche”de salmò i llagostins

Salmò , llagostins,ceba vermella ,cilantre, ají groc , blat de moro i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima

espatlla de xai al forn

espatlla de xai desossada i cuita al forn durant 3h

papada ibèrica a baixa temperatura amb llagostins

Papada Cuita a 70° durant 20h , amb textures de patata , llagostins , oli de tòfona

♦ Amanida de burrata italiana

burrata amb melmelada de tomàquet i alfàbrega fresca

Truita oberta de gambes i sobrasada

Truita oberta de gambes ,formatge brie , cilantre , mel i sobrasada

seitó marinat

seitó filetejat i marinat amb,cítrics,soja,gingebre i llima

spaguettis “nero di sèpia” (picant)

Pasta de tinta de calamar amb bolets , gambes i piparres

lluç de palangre fregit

Suprema de lluç fresc , fregit amb pebrots de padròn i maionesa de cítrics

Arròs de cua de bou i ceps

Arròs de Pals amb brou , cua de bou desossada i ceps

peus de porc al forn amb gambes

rostits al forn ,amb gambes cuits durant 2,5° hores

Gamba cruixent amb salsa de coco i alvocat

gamba fregida amb panko acompanyat amb salsa de coco

Arròs caldós de galeres i gambeta vermella

Arròs de Pals amb brou de galeres , gambeta vermella i musclos de roca

***Croquetes de rostit**

5 croquetes de rostit amb romesc

Dips d'alvocat cruixent

Alvocat fregit amb panko i maionesa de kimchee

Coca de sardina anxovada

Coca de full , sardina anxovada , raïm,ceba de Figueres , pebrot de piquillo i tomàquet cherry

“Zamburiñas”a la gallega

Zamburiña Gallega gratinades amb una picada de all i julivert,pebre vermell i pa ratlla

Coca de full i sardina anxovada

Full de mantega , sardina anxovada , raïm,ceba de Figueres , pebrot de piquillo i tomàquet cherry

♦ Amanida de burrata italiana

Amanida de colors , burrata amb melmelada de tomàquet i alfàbrega fresca

peus de porc desossats fets al forn amb cargols

rostits al forn i cuits durant 2,5 hores

Suprema de lluç a la crema d'all

Suprema de lluç de palangre , al forn amb una crema suau d'all , cloïsses i llagostins

Pluma ibèrica al cafè de Paris

Filets de pluma ibèricadss amb salsa de cafè París i arròs basmati

Filets de de vedella al cafè de Paris

Filets de vedella amb salsa de cafè París i arròs basmati

Maxi-burguer (250 gr) vegetariana

Hamburguesa d'heura amb cebes , tomàquet , salsa tàrtara , enciams , ou ferrat i patates fregides

Sopa de peix de roca

Sopa de peix de roca , amb musclos , trossests de sipia i calamar una mica d'arròs

Cigró de Castellnou amb cloïsses

Cigró petit de Castellnou amb cloïsses



Sopa de peix de roca

Sopa de peix de roca amb musclos , trossets de sípia i calamar una mica d'arròs

tronc de lluç a la crema d'all

Tronc de lluç de palangre , al forn amb una crema suau d'all , cloïsses i llagostins

- * *Gluten | ♦ Lactosa | 🍷 Mostassa | ✱ Soja | 🍷 Fruits secs i cacauet | ★ Mol·luscs i productes a base de mol·luscs | 🍷 Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallareta

Pluma ibèrica al cafè de París

Filets de pluma ibèrica amb salsa de cafè París i arròs basmati

arròs de calçots i ceps

fet amb arròs de Pals, ceps, verdures , calçots i all-i-oli suau

♦

Coca de full de burrata italiana

Full de Mantega , carbassa , burrata , alfàbrega i encenalls de pernil

♦

Amanida de burrata italiana

Carpaccio de tomàquet , ruca , i burrata amb melmelada de pebre vermell

Amanida de tomàquet i burrata

Carpaccio de tomàquet , ruca , carbassa , alvocat i burrata

cua de bou estofada amb garnatxa negra

cua de bou cuïta al forn durant dues hores i desosada

Crema de xampinyons amb espàrrecs blancs

Crema de xampinyons amb puntes d'espàrrecs blancs i crumble de cereals

Curry de llagostins (picant)

llagostins , musclos ,verdures , llet de coco , curry , cilantre i ceba cruixent

cua de bou amb bolets estofada amb garnatxa negra

cua de bou cuïta al forn durant dues hores amb bolets de temporada

arròs negre amb sípia i muscles de roca

fet amb arròs maratelli , tinta de calamar , un saltat de sípia i calamar , musclos de roca i all-i-oli a part

Caneló de cua de bou amb camagrocs

Caneló de cua de bou amb reducció de vi negre , tòfona i camagrocs

Suprema de Lluç al romesc

Suprema de Lluç de palangre amb romesc ,tàperes i cloïsses

*** Canelons d'ànec i foie**

3 Canelons d'ànec i foie amb crema de tòfona

Curry de llagostins (picant)

llagostins , verdures , llet de coco , curry , cilantre i ceba cruixent

lluç al forn amb verdures

suprema de lluç al forn , amb patates , verdures i all llaminat

*** Calamars a la romana**

Calamars a la romana amb maionesa de cítrics

*** Calamars a la romana**

Calamars a la romana amb maionesa de cítrics

Amanida de carbassa i alvocat

Amanida de carbassa al forn amb alvocat , anous , vinagreta i salsa harissa

peus de porc al forn

rostits al forn i cuïts durant 3 hores

Arròs de verdures , camagrocs i "zamburiñas"

Arròs mariner "mar i terra" amb camagrocs ,verdures i "zamburiñas"

✱ salmó marinat

Salmó fresc , marinat , amb llima , soja , gíngebre i vinagre de poma

cua de bou estofada amb garnatxa negra i syrah

cua de bou cuïta al forn durant dues hores

espatlla de xai al forn

espatlla de xai amb peres i prunes, tallada a trossets i cuita a forn lent durant 3h

“Tiradito” de salmò

Llom de salmò filetejat amb suc de llima, wasabi, i pols de crispetes i festucs

paella marinera (mínim 2 persones)

fet amb arròs maratelli, un saltat de peix i marisc i musclos de roca

Curry de llagostins amb noodles d'arròs

Noodles d'arròs, llagostins, verdures, llet de coco, curry, cilantre, ceba cruixent i piparres

cua de bou estofada amb garnatxa negra i syrah

cua de bou cuita al forn durant dues hores

***Croquetes de rostit**

5 croquetes de rostit amb romesc

Canelons d'ànec i foie

3 Canelons d'ànec i foie amb crema de tòfona i oporto

*** Calamars a la romana**

Calamars a la romana amb maionesa de cítrics

***Taco de pluma ibèrica**

Filets de pluma ibèrica amb Arròs basmat

fideuà marinera

arrossejat de fideus amb entrebanes, musclos de roca i al-i-oli

Amanida exòtica

Amanida de colors, gambes, fruita fresca i vinagreta de gerds

Tàrtar de tonyina amb alga Wakame i ponzu

Tàrtar de tonyina vermella “bluefin” amb alga Wakame, alvocat, salsa ponzu i sèsam negre

“carpaccio” de gambes

“carpaccio” de gambes amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

cua de bou estofada amb garnatxa negra i syrah

cua de bou cuita al forn durant dues hores

“carpaccio” de vedella famella de “la bassola”

“Carpaccio” de vedella ecològica amb parmesà, salsa tàrtara i vinagreta de mostassa i mel (producte de proximitat)

Tàrtar de salmó i guacamole

Salmó fresc, picat a mà, amb el seu caviar, alvocat, tomàquet i un toc asiàtic

***Croquetes de rostit**

5 croquetes de rostit amb romesc

Carxofes al forn amb cruixents de pernil i romesc

Cors de carxofa al forn amb pernil cruixent i romesc

arròs negre amb sípia i muscles de roca

fet amb arròs maratelli, tinta de calamar, un saltat de sípia i calamar, musclos de roca i all-i-oli a part

Popets amb ceba

Popets estofats amb ceba

Tàrtar de tonyina amb alga Wakame i ponzu

Tàrtar de tonyina vermella “bluefin” amb alga Wakame, alvocat, salsa ponzu i sèsam negre

cua de bou estofada amb vi negre i ceps

cua de bou estofada i desosada amb ceps

burrata italiana

burrata fresca amb, melmelada de tomàquet, ruca i pesto

Crema de verdures amb mozzarella

Purè de carbassa i coliflor amb mini-mozzarella fresca i oli verge

“Zamburiñas” a la gallega

Zamburiña Gallega gratinades amb una picada de all i julivert, pebre vermell i pa ratllat

musclos de roca “bouchot”

musclos de roca de “Mont Saint-Michel” a la planxa o a la marinera

papada ibèrica i camagrocs

Papada Cuita a 70° durant 20h amb camagrocs i cigrons de Castellnou

“Fals tomàquet” “farcit de...”

Farcit de mozzarella, anxoves , alfàbrega , olivada i llit de ruca

Ous ferrats ,de “gallines felices” amb tòfona blanca ratllada (sup.5€)

Calamars a la l´andalusa

Calamars arrebossats amb maionesa de llima

Caneló de peu de porc trufat

Maxi-canelò de peu de porc rostit , reducció de vi negre i tòfona

“Peix fresc del dia”

suprema de lluç o escòrpora a la llosa , amb verdures i una picada d´oli i ametlles

▣ cua de bou estofada amb vi negre i ceps

cua de bou estofada i desosada amb ceps

musclos de roca “bouchot”

musclos de roca de “Mont Saint-Michel “a la planxa o a la marinera

Bikini de tòfona amb foie i mozzarella

Tòfona, mozzarella , foie , melmelada de ceba caramel.litzada, px i pa de motlle

*** ♦figues amb formatge cremós i pernil**

figues amb formatge cremós,pernil ,oli d´alfàbrega i pinyons

Bikini de tòfona amb i formatge cheddar

Tòfona,cheddar,pa de motlle

“ Fals tomàquet “farcit de...

Tàrtar d´alvocat,ceba de Figueres, ou dur,tomàquet de l´hort i formatge cremós (una mica picant)

▣ cua de bou estofada amb vi negre i bolets

cua de bou estofada amb vi negre i bolets

Papada ibèrica cuita a baixa temperatura

Cuita a 70° durant 20h amb parmentier de patata i llagostins

“Peix fresc del dia”

llenguadina a l´andalusa o a la planxa amb salsa tàrtara

lluç a la Donostiarra

suprema de lluç,amb all laminat,pebre vermell i bitxo.(picant)

▣ cua de bou estofada amb vi negre i bolets

cua de bou estofada amb vi negre i bolets

“ Fals tomàquet “farcit de...

Tàrtar d´alvocat,ceba de Figueres, ou dur,tomàquet de l´hort i formatge cremós (una mica picant)

Amanida de tomàquet de l´hort

Tomàquet de l´hort ,ceba tendra, olives d´Aragó, anxoves i un raig d´oli d´oliva verge

“Peix fresc del dia” (per 2 persones)

escòrpora de platja a l´andalussa amb salsa tàrtara

Amanida de tomàquet de l´hort

Tomàquet de l´hort ,ceba tendra, olives d´Aragó, anxoves i un raig d´oli d´oliva verge

“churrasco d´agnei ibèric

Costella de xai de Aragó rostit al forn durant 2 hores i amb peres i prunes

Papada ibèrica cuita a baixa temperatura

(Cuita a 70° durant 24h) amb parmenter de patata i llagostins

Figes caramel.litzades amb foie

Figes caramel.litzades amb foie micuit i praliné d´avellanes

▣ cua de bou estofada amb vi negre i bolets

cua de bou estofada amb vi negre i bolets

***salmorejo Cordobès amb ou dur i pernil ibèric**

“ceviche”peruà

llagosti,corball,ceba tendre,mango,cilantre,aji groc i tot marinat amb suc de llima

crema de tomàquets de l´hort,amb ou dur,caviaroli i pernil

“Zamburiñas”a la gallega

Zamburiña Gallega gratinades amb una picada de all i julivert,pebre vermell i pa ratllat

lluç a la Donostiarra

suprema de lluç,amb all laminat,pebre vermell i bitxo.(picant)

“Tom Yam Kung” sopa de coco i llagostins amb shitake (thai)

Sopa de llet de coco , amb llagostins, cilantre, gingebre i shiitake , amb un toc cítric i picant

“ Fals tomàquet “farcit de...

Tàrtar d’alvocat,ceba de Figueres, ou dur,tomàquet de l’hort l formatge cremós (una mica picant)

burrata italiana

burrata fresca amb,melmelada de tomàquet,ruca i pesto

paella marinera (mínim 2 persones)

fet amb arròs maratelli , un saltat de peix i marisc , musclos de roca i cloïsses

“Zamburiñas”a la gallega

Zamburiña Gallega gratinades amb una picada de all i julivert,pebre vermell i pa ratllat

“Peix fresc del dia”

Lluçets de platja l’andalussa amb salsa tàrtara

Filet de vedella al gust (sup 8€).

“Zamburiñas”a la gallega

Zamburiña Gallega gratinades amb una picada de all i julivert,pebre vermell i pa ratllat

Calamars a l’Andalusa amb pebrots de Padrón

Calamars arrebossats amb pebrots de Padrón i “mojo picón “verd

Ous ferrats ,de “gallines felices” amb tòfona blanca ratllada

Ous ecològics amb tòfona de temporada ratllada a sobre

Calamars a l’Andalusa amb pebrots de Padrón

Calamars arrebossats amb pebrots de Padrón i “mojo picón “verd

Gaspatxo de remolatxa amb burrata

Tomàquet,remolatxaceba,ceba,all,oli d’alfàbrega l burrata de la Toscana

▣ arròs negre amb sípia i muscles de roca

fet amb arròs carnaroli , tinta de calamar , un saltat de sípia i calamar , musclos de roca i all-i-oli a part

burrata italiana

burrata fresca amb,melmelada de tomàquet,ruca i pesto

Peix de costa de 800 grams fregit (per a 2 persones)

Panagall a l’andalusa amb salsa tàrtara

Capelletti de bolets

Pasta fresca , farcida de bolets , amb salsa roquefort i nous

“Veggie-burguer” d’heura (soja texturitxada)

Hamburguesa vegetariana 200 gr,amb o sense ou ferrat i formatge cheddar

***salmorejo Cordobès amb ou dur i pernil ibèric**

crema de tomàquets de l’hort,amb ou dur,caviaroli i pernil

Calamars a l’Andalusa amb pebrots de Padrón

Calamars arrebossats amb pebrots de Padrón i “mojo picón “verd

▣ arròs negre amb sípia i muscles de roca

fet amb arròs carnaroli , tinta de calamar , un saltat de sípia i calamar , musclos de roca i all-i-oli a part

Suquet de peix amb patates

Suquet de peix de roca,gambot,musclos,cloïsses,papates i all-i-oli

▣ Arròs de ceps,costella l butifarra

arròs carnaroli , ceps trossets l amb un saltat de costella de porc i butifarra

“Maxi-burguer” de pollastre de corral

Hamburguesa de pollastre de corral,ou ferrat,ceba,formatge cheddar,bacò fumat,tomàquet

▣ cua de bou estofada amb vi negre i bolets

cua de bou estofada amb vi negre l bolets

Fritada de peix de roca

Peix de roca arrebossat amb “mojo picón”vermell

▣ Magret d’ànec

Magret d’ànec amb salsa de cacauet i soja

Capelletti de bolets

Pasta fresca , farcida de bolets , amb salsa roquefort i nous

Amanida exòtica

Llagostins, amanida de colors, fruita fresca i vinagreta de gerds

Entrecot de vedella del Gironès (500gr) al gust, llosa, pebre o roquefort (sup.6€)

■ arròs negre amb sípia i musclos de roca

arròs carnaroli , tinta de calamar , un saltat de sípia i calamar , musclos de roca i all-i-oli a part

*** ♦ el trikini de foie , tòfona i formatge**

-tres capes , una de foie , una de crema de tòfona i l'altre de formatge cheddar amb un cordó de px

burrata italiana

burrata fresca amb, melmelada de tomàquet, ruca i pesto

*** ★ carxofes del prat fregides amb romesc**

Escaldades , fregides , i acompanyades amb romesc

■ uns peus de porc amb patates parisines

rostits al forn, cuits durant 3 hores i els desossem

seitó marinat

seitó filetejat i marinat amb, cítrics, soja, gingebre i llima

Calamars de platja amb calçots de Valls

Calamars , calçots de Valls confitats , i vinagreta de la seva cendra

🍷* “carpaccio” de gambes

“carpaccio” de gambes amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

lluç a la Donostiarra

suprema de lluç, amb all laminat, pebre vermell i bitxo. (picant)

Papada ibèrica a baixa temperatura

Cuita a 70° durant 20h amb parmentier i llagostins

Crema de carbassa amb mozzarella i pernil

carbassa , gingebre , mini-mozzarella , encenalls de pernil , xips de ceba cruixent i oli verge

🍷* “carpaccio” de gambes

“carpaccio” de gambes amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

burrata italiana

burrata fresca amb, melmelada de tomàquet, ruca i pesto

musclos de roca “bouchot”

musclos de roca del “Mont Saint-Michel” al vapor

seitó marinat

seitó filetejat i marinat amb, cítrics, soja, gingebre i llima

■ ossobuco de vedella

rostit al forn , desossat i acompanyat amb patates parisines

Amanida de lleties, bulgur i bacallà

Lleties del mercat, bulgur, daus de Bacallà , ceba de Figueres i una vinagreta de tòfona

croquetes de ceps

6 croquetes casolanes de ceps

*** ♦ el trikini de foie , tòfona i formatge**

-tres capes , una de foie , una de crema de tòfona i l'altre de formatge cheddar amb un cordó de px

🍷* “carpaccio” de gambes

“carpaccio” de gambes amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

♦ Suprema de lluç en “papillote”

Suprema de lluç de palangre al vapor amb verdures

Calamars a la planxa amb calçots de Valls

Calamars a la planxa amb calçots de Valls confitats , acompanyats amb salsa romesc

burrata italiana

burrata fresca amb carbassa brassejada, melmelada de tomàquet, ruca i pesto casolà

Calamars a la planxa amb calçots de Valls

Calamars a la planxa amb calçots de Valls confitats , acompanyats amb salsa romesc

♦ Suprema de lluç al forn

Suprema de lluç al forn amb salsa de ceps i cloïsses

tronc de lluç de palangre a la llosa

tronc de lluç fresc de la llotja amb verdures , oli d'ametlles, all i julivert

calçots de Valls amb tèmpera (sense feina)

teula de calçots arrebossats amb tèmpera i acompanyats amb romesc

Mil fulls de poma i foie

Capes de poma caramel.litzada , amb foie mi-cuit i reducció de p.x

calçots de Valls amb tèmpera (sense feina)

teula de calçots arrebossats amb tèmpera i acompanyats amb romesc

* **“carpaccio” de vedella famella de “ la bassola “**

“Carpaccio” de vedella ecològica amb ruca , pomesà,maionesa de wasabi i salsa tàrtara (producte de proximitat)

Mil fulls de poma i foie

Capes de poma caramel.litzada , amb foie mi-cuit i reducció de p.x

 ossobuco de vedella

rostit al forn ,desossat i acompanyat amb patates parisines

 uns peus de porc amb bolets

els rostim al forn,cuïts durant 3 hores , els desossem i afegim trompetes i ceps

l'escòrpora de platja fregida

escòrpora de platja arrebossada amb salsa tàrtara

 uns peus de porc amb bolets

els rostim al forn,cuïts durant 3 hores , els desossem i afegim trompetes i ceps

* **el trikini de foie , tòfona i formatge**

-tres capes , una de foie , una de crema de tòfona i l'altre de formatge cheddar amb un cordó de px

*

“churrasco d'agnei ibèric

* **el trikini de foie , tòfona i formatge**

-tres capes , una de foie , una de crema de tòfona i l'altre de formatge cheddar amb un cordó de pxp

Costella de xai de Aragò rostit al forn amb patates i cebetes

* **llagostins amb tèmpera”**

llagostins marinars amb llima i fregits amb tèmpera , salsa agredolça i sèsam torrat sobre núvol d'arròs

Mil fulls de poma i foie

Capes de poma caramel.litzada , amb foie mi-cuit i reducció de p.x

*

“churrasco d'agnei ibèric

Costella de xai de Aragò rostit al forn amb patates i cebetes

 ossobuco de vedella

rostit al forn ,acompanyat amb patates parisines i trompetes

espatlla de xai al forn

espatlla de xai,cuïta a forn lent durant 3h,desossada i amb una parmetier de ceps

 cua de bou estofada amb vi negre

civet de cua de bou estofada amb vi negre i una parmentier de patata i ceps

* **carxofes amb cloïsses**

carxofes saltades amb cloïsses ,salsa verda i pols d'ametlles

Mil fulls de poma i foie

Capes de poma caramel.litzada , amb foie mi-cuit i reducció de p.x

Saltat de calamars , carxofes i llagostins

Cors de carxofa , calamarcets de platja i llagostins , saltats amb una picada d'all i julivert

Formatge brie al forn

Formatge brie calent amb fruits secs,alfàbrega fresca i mel

musclos de roca “bouchot”

musclos de roca del “Mont Saint-Michel “a la planxa o a la marinera

croquetes de ceps

6 croquetes casolanes de ceps

musclos de roca de “Mont Saint-Michel “a la planxa o a la marinera

calçots ama tèmpera i romesc (sense feina)

teula de calçots nets , fets amb tèmpera

* **el trikini de foie , tòfona i formatge**

-tres capes , una de foie , una de crema de tòfona i l'altre de formatge cheddar amb un cordó de px

Calamars a l'andalussa

Calamars de platja arrebossats i fregits amb salsa tàrtara

llagostí marinat

Llagostí filetejat i marinat amb, cítrics, soja, gingebre i llima

Mil fulls de poma i foie

Capes de poma caramel.litzada , amb foies mi-cuit i reducció de p.x.

“ceviche peruà” , de bacallà skrei , amb mango , xips de plàtan i blat de moro

bacalla skrei, mango, ají groc, ceba vermella, cilantro i llima. Tot macerat i amb “leche de tigre”

*** ★ carxofes amb cloïsses**

carxofes saltades amb cloïsses , salsa verda i pols d’ametlles

Mongetes amb cloïsses

Mongetes del ganxet amb cloïsses i pols d’ametlles

calamars a la planxa

calamars a la planxa amb ratatouille de verdures i maionesa de mostassa

*

Salmó al cava

*

Suprema de salmó fresc amb salsa de cava i raïm

seitó marinat

seitó filetejat i marinat amb, cítrics, soja, gingebre i llima

▣ cua de bou estofada amb vi negre

civet de cua de bou estofada amb vi negre i una parmentier de patata i ceps

musclos de roca “bouchot”

musclos de roca de “Mont Saint-Michel “a la planxa o a la marinera

▣ cua de bou estofada amb vi negre

civet de cua de bou estofada amb vi negre i una parmentier de patata i ceps

seitó marinat

seitó filetejat i marinat amb, cítrics, soja, gingebre i llima

◆ Suprema de lluç a la crema d’all

Suprema de lluç de palangre amb una crema suau d’all i cloïsses

*** ◆ figues amb formatge cremós**

figues amb formatge philadelphia, oli d’alfàbrega i pinyons

Farcellet d’espàrrecs blancs

puntes d’espàrrecs , microbrot , crema de formatge de cabra, oliva negra i cítrics

calamars a la catalana

calamarcets a la catalana , guisats amb panses i pinyons

▣ arròs negre amb sípia i musclos de roca

fet amb arròs carnaroli , tinta de calamar , un saltat de sípia i calamar , musclos de roca i all-i-oli a part

croquetes de ceps

6 croquetes casolanes de ceps

amanida d’arròs salvatge, alga wakame i gambes

arròs salvatge, sèsam, alga wakame, gambes, cacauet , i vinagreta de soja i llima

*** ◆ “veggie burger”, amb pa bao (vegà)**

pa xinès , amb verdures , shitake oli de sèsam i salsa a salmorejo Cordobès amb perles de crema de tomàquets de l’hort, amb perles de mozzarella, caviaroli i pernil*

*** ◆ figues amb foie**

figues caramel.litzades amb foie mi-cuit , pols de carquinyoli i reducció de p. x.

▣ cua de bou estofada amb civet de cua de bou estofada amb vi negre i una parmentier de verdures i ceps

burrata italiana

burrata fresca amb Focaccia de romaní, pernil ibèric, alfàbrega fresca i melmelada de tomàquet

tomàquets de l’hort

tomàquets de l’hort amb tonyina, ceba de Figueres i olives d’Aragó

*** ◆ “bao burger”, amb papada ibèrica cuita a 70°**

pa xinès , farcit de papada ibèrica cuita a baixa temperatura, amb maionesa de mostassa de Dijon

*** ◆ figues amb foie**

figues caramel.litzades amb foie mi-cuit , pols de carquinyoli i reducció de p. x.

*** ◆ figues amb formatge cremós**

figues amb formatge philadelphia. oli d’alfàbrega i pinyons

▣ caneló de cua de bou estofada

caneló cruixent , de cua de bou , estofada amb vi negre i amb una parmentier de ceps

burrata italiana

burrata fresca amb Focaccia de romaní,pernil ibèric,alfàbrega fresca,melmelada de nabius

♦ Suprema de lluç al forn

Suprema de lluç al forn amb salsa de ceps

*** ♦el trikini de foie,tòfona i formatge**

-tres capes,una de foie,una de crema de tòfona i l'altre de formatge cheddar amb un cordó de px

burrata italiana

Focaccia de romaní,pernil ibèric,alfàbrega fresca,tomàquet confitat,ruca i burrata,

***salmorejo Cordobès amb perles de mozzarella**

crema de tomàquets de l'hort,amb perles de mozzarella,full de remolatxa,caviaroli i pernil

🍷♦ “carpaccio” de vedella famella de “ la bassola “

“Carpaccio” de vedella ecològica amb ruca , pomesà,maionesa de wasabi i salsa tàrtara (producte de proximitat)

*** ♦el trikini de foie,tòfona i formatge**

-tres capes,una de foie,una de crema de tòfona i l'altre de formatge cheddar amb un cordó de px

🍷 Ilagosti salat amb vinagreta

12 Ilagostins salats amb vinagreta de mostassa

*** amanida de d'endivies,escarola frisée i salmó fumat**

endivies,escarola,salmó fumat,anous i poma

🍷* fideuà marinera

arrossejat de fideus,amb sipia,calamars,musclos de roca i al-i-oli

filet d'escòrpora

suprema d'escòrpora amb all laminat,pebre vermell i bitxo.(picant)

seitons marinats amb alvocat

seitó filetejat i marinat amb alvocat,citrics,soja,gingebre i llima

espatlla de xai al forn

espatlla de xai,cuïta a forn lent durant 3h,desossada i amb una parmentier de ceps

Ilagosti a la pedra

Ilagostins cuïts a la pedra amb caldo dashi i miso vermell

cua de bou estofada amb vi negre

civet de cua de bou estofada amb vi negre,romaní i bolets

arròs negre amb xipirons, amb all-i-oli o sense

arròs negre,amb xipirons,gambetes i musclos

escòrpora de platja

escòrpora de platja a la andalusa amb salsa tàrtara

burrata italiana

Focaccia de romaní,pernil ibèric,alfàbrega fresca,tomàquet confitat,ruca i burrata,

cua de bou estofada amb vi negre

civet de cua de bou estofada amb vi negre,romaní i bolets

canelons de bolets

tres canelons de carn del rostit,amb una crema de trompetes

arròs negre amb xipirons i verdures amb o sense all-i-oli

arròs negre,amb xipirons,verdures,gambetes i musclos

♦ calamarcets i gambes amb salsa de ceps

calamarcets amb gambes,crema de ceps

lluç a la Donostiarra

suprema de lluç,amb all laminat,pebre vermell i bitxo.(picant)

lluç a la Donostiarra

suprema de lluç,amb all laminat,pebre vermell i bitxo.(picant)

♦ calamarcets i gambes amb salsa de ceps

calamarcets amb gambes,crema de ceps

calamars a la planxa

calamars a la planxa amb picada d'all i julivert

bocados d'heura especiats

soja texturitzada amb salsa agredolça (vegà

◆ **l'amanida de burrata italiana**

llit descarola i ruca ,melmelada de tomàquet de l'hort,oli d'alfàbrega fresca i pinyons torrats

"fish&chips" d'escòrpora

"tiradito de salmò

llàmines de salmò, salsa ponzu,lima i caviar de wasabi

escòrpora fregida amb patates, maionesa de llima i mostassa anglesa

tèmpura de llagostins,calamars i verdures

Calamarçets,llagostins i verdures arrobassats amb tèmpura i salsa agredolça

wok de gambes,pollastre i calamars

saltat de verdures amb gambes,pollastre de pagès,calamars,ou,soja,teriyaki i gíngebre

lluç a la Donostiarra

suprema de lluç,amb all laminat,pebre vermell i bitxo.(picant

rap a la marinera

tromc de rap amb un suquet de peix,musclos i patates

"tiradito de tonyina"(picant)

llàmines de tonyina vermella,marinada amb soja i gíngebre,salsa nikkei i quinoa cruixent

les carxofes al forn

cors de carxofa al forn amb pernil cruixent i emulsió de romesc

◆ **burrata italiana**

burrata fresca,amb ruca,melmelada de tomàquet i alfàbrega fresca

"ajoblanco"d'ametlles i coco

sashimi de tonyina vermella amb"ajoblanco",ceba de Figueres,caviar de salmò i litx

◆ **burrata italiana**

burrata fresca,amb ruca,melmelada de tomàquet i alfàbrega fresca

lluç a l'all cremat

suprema de lluç de palangre,amb patates parisines,all laminat,oli,d'oliva

arròs de mar i montanya

arròs amb bolets,pop,rap,llagostins,sipia i calamar

rapet sencer de costa a l'all cremat 500 gr (sup.4€).

fideuà marinera

arrossejat de fideus amb entrebancs,musclos de roca i al-i-oli

"tiradito de tonyina"(picant)

llàmines de tonyina vermella,marinada amb soja i gíngebre,salsa nikkei i quinoa cruixent

tonyina escabetxada

tonyina escabetxada amb tomàquet raff,olives kalamata,piparres i ceba de vermella

mini-sarzuela de peix

variati de peix de platja amb un sofregit i una picada,musclos i cloïsses

"Chuletón"black angus "Nebraska" 1kg per a dues persones (sup.10€)per persona

mini-sarzuela de peix

variati de peix de platja amb un sofregit i una picada,musclos i cloïsses

calamars estil thai

amb llit de col xinesa,maionesa de kimchee,alfàbrega i sèsam

arròs de bolets i cloïsses

arròs carnaroli,bolets,gambes i cloïsses

◆ **burrata italiana amb cítrics**

burrata fresca amb taronja sanguina,mandarina,ruca i melmelada de tomàquet

ou de corral a baixa temperatura (64°)

parmentier de patata i bolets,ou a 64º encenalls de tòfona fresca ratllada

fideuà marinera

arrossejat de fideus amb entrebancs,musclos de roca i al-i-oli

"ceviche"peruà de gamba vermella,llagostí

gamba vermella,llagostí,ceba tendre,cilantro,aji groc i tot marinat amb suc de llima

*** llagostins amb tèmpura"**

llagostins marinats amb llima i fregits amb tèmpura, salsa agredolça i sèsam torrat sobre núvol d'arròs

espatlla de xai al forn

espatlla de xai tallada a trossets i cuita a forn lent durant 3h

“tiradito de tonyina”

llàmines de tonyina vermella, marinada amb soja i gíngebre, salsa nikkei i quinoa cruixent

*** tres parells de croquetes casolanes**

dos de butifarra negra i poma, dos d'escalivada i formatge de cabra i dos de ceps

*** tres parells de croquetes casolanes**

dos de butifarra negra i poma, dos d'escalivada i formatge de cabra i dos de ceps

*** el llom de bacallà**

llom de bacallà, sobre un all i oli d'alls negres, mel i sèsam

▣ uns peus de porc, però....

rostits al forn i cuits durant 3 hores, els desossem i afegim llagostins i xips de remolatxa

wok de gambes i calamars

saltat de verdures amb gambes, calamars, cacauet, soja, teriyaki, gíngebre i arròs basmati

*** amanida d'hivern**

espinac fresc, salmó fumat, formatge feta i anacards, amb una vinagreta de mel i vinagre balsàmic

*** ★ carxofes amb cloïsses**

carxofes saltades amb cloïsses, salsa verda i pols d'ametlles

▣ curry de llagostins amb arròs venere

llagostins, llet de coco, curry madràs, cacauets, arròs venere, col xinesa i maionesa de kimchee

arròs de bolets i cloïsses

arròs carnaroli, bolets, gambes i cloïsses

orella ibèrica cuita a baixa temperatura, amb base de patata i pebre vermell de “la vera”

arròs negre amb all i oli

arròs negre amb, sipia, calamars, musclos de roca i all-i-oli de fines herbes

*** amanida de magrana i formatge feta**

amanida de colors amb formatge feta, magrana, figues i nous

▣ pollastre de pota negra D.O. Penedès

pollastre de corral del Penedès, rostit al forn amb peres i prunes

★ l'arròs de tardor amb butifarra

“sense feina”, amb carxofes, bolets i butifarra de pagès

peix del dia

suprema de lluç, a l'all cremat amb patates parisinas

▣ curry de llagostins amb arròs venere

llagostins, llet de coco, curry madràs, cacauets, arròs venere, col xinesa i maionesa de kimchee

*** ♦ el trikini de foie i altres**

-tres capes, una de foie, una de crema de tòfona i l'altre de formatge cheddar amb un cordó de px

♦ l'amanida de burrata italiana

llit de ruca, melmelada de tomàquet de l'hort, oli d'alfàbrega fresca i pinyons torrats

rotllets de wagyu amb tàrtar de bolets

rotllets de wagyu, farcits d'un tàrtar de bolets, salsa ponzu i llima

▣ uns peus de porc, però....

rostits al forn i cuits durant 3 hores, els desossem i afegim llagostins i xips de remolatxa

*** tèmpura de llagostins**

▣ ♦ l'amanida amb carbassa, alvocat i mozzarella

carbassa al forn, mozzarella fresca, alvocat marinat amb llima, fruits secs i salsa “harissa”(picant)

arròs negre amb carxofes

arròs negre amb carxofes, gambes i all-i-oli de fines herbes

“Kokotxas” de bacallà

“Kokotcha” de bacallà fresca amb salsa verda i cloïsses

cabdells a la graella

cabdells a la graella amb, cruixents de pernil, parmesà i pebrots de piquil

calamars a la romana

anella de calamar amb tèmpera i maionesa

◆ **Suprema de lluç amb salsa de ceps**

Suprema de lluç de palangre amb una salsa de ceps i cloïsses

MENÚ NOCHE Y FIN DE SEMANA

pica-pica

* ◆ **el trikini de foie y otros**

-tres capas, una de foie, una de crema de trufa y otro de queso cheddar con un cordón de px

☛★ **los famosos huevos fritos con langostinos**

huevo ecològics fritos, con cama de patata, langostinos a l'allet por encima y un poco de pimentón ahumado

◆ ■ **arroz meloso**

arroz cremoso con trocitos de sepia y calamar, gambas y "chimichurri"

* **"Carpaccio" de gambas**

"Carpaccio" de gambas con vinagreta de setas y unos granos de pimienta rosa

segúndos

calamares a la romana

calamares rebozados con mayonesa de lima, kimchee y col china

canelones de setas

tres canelones de carne del asado, con cepas y una bechamel de setas

rape a ajo quemado

tronco de rape, con patatas parisinas, ajo laminado, aceite, de oliva

* **El lomo de bacalao**

lomo de bacalao con tèmpera, sobre un ajo y aceite de ajos negros, miel y sésamo

tartar de salmón

salmón salvaje picado a mano, y con su caviar, guacamole y un toque asiático

■ **unos pies de cerdo, pero**

asados al horno y cocidos durante 3 horas, los deshuesamos y añadimos llagostins y chips de remolacha

ALGUNOS PLATOS CON SUPLEMENTO ...

★■ **Arroz caldoso de bogavante 300 gr. (Sup.7 €).**

Entrecot de ternera del Gironès al gusto, losa, pimienta o roquefort (sup.3 €)

"Chuletón" black angus "Nebraska" 1kg para dos personas (sup.10 €) por persona

* *Steak tartar de ternera con unas gotas d'armagnac (picado a mano) (sup.3 €)*

solomillo de ternera al gusto (sup 6 €).

Postres, pan, vino o refresco

31,50 € POR PERSONA (IVA incluido)

xocolata calenta

MENÚ LABORABLES MIGDIA

≈ pica-pica ≈

* amanida de d'endives i salmó fumat

endives, salmó fumat, anous, poma i una maionesa de wasabi

seitons marinats amb guacamole

seitó filetejat i marinat amb guacamole, soja, gingebre i llima

MENÚ LABORABLES MIGDIA

≈ Primers ≈

Amanida exòtica

Amanida de colors, gambes, fruita fresca i vinagreta de gerds

“Zamburiñas” a la gallega

Zamburiña Gallega gratinades amb una picada de all i julivert, pebre vermell i pa ratllat

Figues caramel.litzades amb foïe

Figues caramel.litzades amb foïe micuit i praliné d'avellanes

🍷* “carpaccio” de vedella famella de “ la bassola “

“Carpaccio” de vedella ecològica amb ruca , pomes, pinyons, maionesa de wasabi (producte de proximitat)

Amanida de tomàquet de Castellnou de Bages

Tomàquet de Castellnou , ceba tendra, olives d'Aragó, anxoves i un raig d'oli d'oliva verge

🍷* el famós ou ferrat

ou ecològic , amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

♦️ l'arròs melós

arròs cremós amb trossets de sípia i calamar , gambes i “chimichurri”

≈ Segons ≈

El llom de bacallà

llom de bacallà arrebossat , sobre un all i oli d'alls negres , mel i sèsam

“Peix fresc del dia”

Lluçets de platja a l'andalusca amb salsa tàrtara

Papada ibèrica cuita a baixa temperatura

(Cuita a 70° durant 24h) amb parmenter de patata i llagostins

Caneló de peu de porc trufat

Maxi-caneló de peu de porc rostit , reducció de vi negre i tòfona

paella marinera (mínim 2 persones)

fet amb arròs maratelli , un saltat de peix i marisc i musclos de roca

🍷 Tàrtar de salmó i guacamole

Salmó fresc , picat a mà , amb el seu caviar , guacamole , i un toc asiàtic

♦️ arròs negre amb sípia i muscles de roca

*

*

MENÚ LABORABLES MIGDIA PER EMPORTAR

~~~~~ Primers ~~~~~

🌿★ **el famós ou ferrat**

ou ecològic , amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

“ceviche” peruà de pop i llagostins amb “ leche de tigre” (picant)

pop,ceba vermella ,cilantre, ají groc , blat de moro, mango i plàtan fregit , tot marinat amb suc de llima

tomàquet de Montserrat

tomàquet de Montserrat , tonyina , ceba dolça i olives d 'Aragó

Carpaccio de peu de porc , gambes i favetes

carpaccio de peu de porc , favetes i escarola frisee amb vinagreta de pinyons i gambes

***Bikini de tòfona amb foie ,ceba caramel.litzada i mozzarella**

Tòfona, mozzarella , foie , px i pa de motlle

🍷★ **“carpaccio” de gambes**

“carpaccio” de gambes amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

◆🍚 **l'arròs melós**

arròs cremós amb trossets de sípia i calamar , gambes i “chimichurri”

~~~~~ SEGONS ~~~~~

*** el llom de bacallà**

llom de bacallà,sobre un all i oli d'alls negres,mel i sèsam

Arròs de carxofa , bolets i “zamburiña” (mínim 2 persones)

arròs de cors de carxofa , amb “zamburiña” rossinyols i all i oli

Peix del dia

supremes de lluç a la crema d'all amb gambes i arròs verd inflat

entrecot de vedella al gust (200gr)

Entrecot al pebre, llosa o roquefort

*** Caneló d'ànec i foie**

Caneló d'ànec amb betxamel de ceps

Tonyina vermella marinada

Daus de tonyina vermella, amb llima, soja, gingebre amb maionesa de shirasha

Galta del "Ral d'Avinyò"

Galta cuïta a 75° durant 20h, amb parmerier de moniato i ceba caramel.litzada

*** Tàrtar de salmó amb alvocat**

Llom de salmó picat a mà, alvocat, tomàquet i un toc asiàtic

pa, cervesa o refresc

12€ PER PERSONA (IVA INCIÛS)

POSTRES

quenelle de xocolata 55% amb sal maldon i pols de carquinyoli

Pastis de formatge amb coulis de gerds

Crema catalana amb pinya i cointreau

Braç de gitano de nata i crema amb xocolata

Profiterols de nata amb

MENÚ CAPS DE SETMANA

PICA PICA

Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

*** *Bikini trufat**

amb foie, tòfona, ceba caramel.litzada i mozzarella

"Carpaccio" de vedella amb parmesà

Amb, tomaquets cherry, parmesà, alfàbrega, salsa tàrtara i pinyons torrats

*** Carxofes arrebossades**

Cors de carxofa arrebossades, foie, ou farrat, caviar de salmó i encenalls de pernil ibèric

♦ l'arròs melós

trossets de sípia i calamar, gambes i "chimichurri"

*

SEGONS

*
*

Tataki de tonyina vermella

Tonyina filatejada a la flama amb sèsam torrat , alga wakame i salsa teriyaki

Peix del dia

Llenguado a la planxa amb musclos de roca i la seva picada d'all i julivert

cua de bou estofada amb garnatxa negra

cuïta a foc lent amb vi negre

*** Caneló de rap i llagostins**

Caneló de rap i llagostins amb encenalls d'idiazabal i una crema de gambot i conyac

Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb calamarcets , llagostins i all i oli negat (Per menjar directament de la paella)

Arròs a banda de “ zamburiñas “ , gambetes , cloïsses i allioli (mínim 2 persones)

Arròs a banda amb “ zamburiñas “ , cloïsses i gambetes (Per menjar directament de la paella)

*** Tàrtar de tonyina amb alvocat i llagostins**

Llom de tonyina picada a mà , alvocat ,tomàquet , llagostins i un toc asiàtic

Postres, pa, vi o refresc

* *Gluten | ♦ Lactosa | ☺ Mostassa | * Soja | ■ Fruits secs i cacauet | ★ol·luscs i productes a base de mol·luscs | ▀ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallareta*

Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

*** *Bikini trufat**

Amb pa de croissant , foie , tòfona ,ceba caramel·litzada i mozzarella

*

“Carpaccio” de vedella amb parmesà

Amb , tomaquets cherry , parmesà , alfàbrega , salsa tàrtara I pinyons torrats

*** Carxofes arrebossades**

Cors de carxofa arrebossades ,foie , ou farrat , caviar de salmó i encenalls de pernil ibèric

“carpaccio” de llagostins

amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

◆▣ l’arròs melós

trossets de sípia i calamar , gambes i “chimichurri”

Fideuà marinera

Fideuà marinera amb calamarcets , llagostins i all i oli negat

*** Tàrtar de tonyina amb alvocat, mascarpone i llagostins**

Llom de tonyina picada a mà , alvocat ,tomàquet , llagostins i un toc asiàtic

ba287cfdd1105f9622e1

MENÚ LABORABLES MIGDIA PER EMPORTAR

Primers

TAPA SOLIDARIA

Musclos de roca al vapor amb picada d'all i julivert

3€

Els beneficis d'aquesta tapa , aniràn destinats íntegrament als fons d'ajuda dels refugiats

👉★ **el famós ou ferrat**

ou ecològic , amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

Croquetes de poma i curri (veganes)

Croquetes d'heura , poma i curri

Carpaccio de peu de porc , gambes i favetes

carpaccio de peu de porc , favetes i escarola frísee amb vinagreta de pinyons i gambes

Llenties negres "eco" amb gambes a l'allet i ou ferrat

Llenties negra amb gambes a l'allet , ou ferrat i tòfona

***Bikini de tòfona amb foie ,ceba caramel.litzada i mozzarella**

Tòfona, mozzarella , foie , px i pa de motlle

🌱★ **"carpaccio" de gambes**

"carpaccio" de gambes amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

◆◼ **l'arròs melós**

arròs cremós amb trossets de sípia icalamar , gambes i "chimichurri"

SEGONS

*** el llom de bacallà**

llom de bacallà,sobre un all i oli d'alls negres,mel i sèsam

Arròs de carxofa i "zamburiña" (mínim 2 persones)

arròs de cors de carxofa amb "zamburiña" i all i oli

Peix del dia

supremes de lluç a la crema d'all i arròs verd inflat

Galta del "Ral d'Avinyó" amb pernil

Galta cuïta a 75° durant 20h , amb parmerier de moniato i pernil

✳ **Tàrtar de salmó amb alvocat**

Llom de salmó picat a mà , alvocat ,tomàquet i un toc asiàtic

Postres

Profiterols de nata amb xocolata

nous amb nata

pastís de xocolata amb kikos i escames de sal

pastís de formatge fresc amb coulis de gerds

pa, cervesa o refresc

12€ PER PERSONA (IVA INCLOS)

* *Gluten | ◆ Lactosa | 🌱 Mostassa | ✳ Soja | ◼ Fruits secs i cacauet | ★ Mol·luscs i productes a base de mol·luscs | ▴ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallareta

MENÚ LABORABLES MIGDIA

Primers

✦★ el famós ou ferrat

ou ecològic , amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

Amanida de ventresca i tomàquet de temporada

ventresca de tonyina , ceba dolça , tomàquet , piparres i olives gordal

Cassoleta de musclos de roca

Musclos dàtil , amb una crema de xalota i vi blanc

Amanida de lleties " beluga "

Amanida de lleties caviar amb gambes i alvocat amb vinagreta de llima i cilantre

Raviolis cruixents de llamàntol

Raviolis de llamàntol al forn amb ceba caramel.litzada

Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

"carpaccio" de llagostins

amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

◆▣ l'arròs melós

Arròs bomba , trossets de sípia i calamar , gambes i "chimichurri"

SEGONS

Suprema de bacallà amb crema d'escamarlans

Suprema de bacallà amb crema d'escamarlans

Tàrtar de tonyina vermella

Daus de tonyina vermella amb soja , maionesa de miso blanc , gíngebre , llima i sèsam

Cua de bou amb bolets

Farcellet cruixent de cua de bou desossada amb purè de patata i bolets

* Caneló d'ànec i foie

Caneló d'ànec i foie amb crema de ceps i encenalls de tòfona

Arròs caldós de Llamàntol

Arròs rodó del Delta , amb llamàntol, musclos de Normandia i entrebanes de sípia i calamar

Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb entrebanes , musclos de roca i all i oli negat (Per menjar directament de la paella)

Arròs negre de calamarsos de platja amb la seva tinta(mínim 2 persones)

Arròs negre amb gambots , llagostins i cloïsses amb all i oli

Arròs a banda de carxofes , gambeta vermella i cloïsses (mínim 2 persones)

Arròs de carxofes, gambot , cloïsses i gambetes vermelles (Per menjar directament de la paella)

Entrecot de vedella al roquefort o al pebre (sup .6€)

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armagnac (picat a mà)(sup.5€)

caldereta portuguesa "cataplana" de llamàntol amb peix i marisc (sup.12€ p.p) (mínim 2 persones)

★Ostrons a la donostiarra (guillardeau nº3) 4 unitats (sup.15€)

Postres, pa, vi o refresc

26'00€ PER PERSONA (IVA INCIÛS)

* *Gluten | ◆ Lactosa | ☞ Mostassa | ✱ Soja | ▣ Fruits secs i cacauet | ★ol·luscs i productes a base de mol·luscs | ▢ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallareta

MENÚ CAPS DE SETMANA

~~~~~ Primers ~~~~~

☛★ **el famós ou ferrat**

Amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

Burrata fresca de búfala amb figues

Burrata fresca , figues , pernil de glà , menta i pinyons torrats

*** *Bikini trufat**

Amb pa de croissant , foie , tòfona ,ceba caramel.litzada i mozzarella

“Carpaccio” de vedella amb parmesà

Amb , tomaquets cherry , parmesà , alfàbrega , salsa tàrtara I pinyons torrats

“carpaccio” de llagostins

amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

◆▣ l'arròs melós

trossets de sípia i calamar , gambes i “chimichurri”

~~~~~ SEGONS ~~~~~

*** el llom de bacallà**

llom de bacallà,sobre un all i oli d'alls negres,mel i sèsam

Peix del dia

Llenguado a la planxa amb musclos de roca i la seva picada d'all i julivert

*

Arròs del senyoret (mínim 2 persones)

Arròs de peix I Marisc tot pelat

cua de bou estofada amb garnatxa negra

cuita a foc lent amb vi negre

Arròs de mar I muntanya (mínim 2 persones)

Arròs de papada cuita a baixa temperatura , calamars de costa , carxofes I bolets

*** Caneló de rap I llagostins**

Caneló de rap I llagostins amb encenalls d'ídiazabal i una crema de gambot i conyac

Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb calamarcets , llagostins i all i oli negat (Per menjar directament de la paella)

Arròs a banda de “ zamburiñas “ , gambetes , escórpora I allioli (mínim 2 persones)

Arròs sec de “ zamburiñas “ , escórpora i gambetes (Per menjar directament de la paella)

Alguns plats amb suplement.....

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armagnac (picat a mà)(sup.5€)

caldereta portuguesa “cataplana”de llamàntol amb peix i marisc (sup.12€ p.p) (mínim 2 persones)

★■ Arròs caldós de llamàntol 300 gr (sup.12€).

★Ostró guillardeau nº3 amb ponzu amb caviar de salmó 6 unitats (sup.15€)

Postres, pa, vi o refresc

36,50 € PER PERSONA (IVA INCIÛS)

* *Gluten I ♦ Lactosa I ☺ Mostassa I ✱ Soja I ■ Fruits secs i cacauet I ★ol·luscs i productes a base de mol·luscs I ▴ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallareta*

LUNCH WORKING MENU

first

☞★ the famous fried egg

organic egg, with a bed of potato,
prawns in milk and a little smoked red
pepper

Wild salmon carpaccio

Salmon carpaccio with citrus vinaigrette, ginger, cilantro and wasabi

Canned mussels with sherry

Canned rock mussels with sherry and a dash of garlic and almonds

Our eggplant

Eggplant braised and battered with goat cheese, anchovies, cane honey and pistachios

Belly salad and tomato from the garden

Tuna loin, sweet onion, tomato, peppers and Gordal olives

SECONDS

* the loin of cod

Cod loin, with rosemary potatoes, onions and mushrooms

Prawn, salmon and avocado tartare

White shrimp, salmon, avocado and tartar sauce with an Asian twist

* Duck and foie gras cannelloni

Duck cannelloni and foie gras with cream
of mushrooms and truffle shavings

Fresh skrei cod "kokotxa".

Fresh cod "kokotxa" with green sauce

Fish of the day

Grilled tongue with rock mussels and their
minced garlic and parsley

Our rices.....

Boiled lobster rice

Round rice from the Delta, with lobster,
mussels from Normandy and cuts of
cuttlefish and squid

Fideuà marinara (minimum 2 people)

Fideuà marinara with poppets, crayfish
and garlic and negated oil (To be eaten
directly from the pan)

Beach squid black rice with its ink
(minimum 2 people)

Beach squid black rice, prawns and clams
with garlic and garlic oi

MENÚ NITS I CAPS DE SETMANA

Primers

★ el famós ou ferrat

ou ecològic , amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

Gambes a l'allet

Cua de gamba a l'allet amb bitxo (una mica picant)

Amanida de ventresca i tomàquet de temporada

ventresca de tonyina , ceba dolça , tomàquet , piparres i olives gordal

Raviolis cruixents de llagostins

Raviolis de llagostí amb reducció dels seus caps i flocs de parmesà

Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

"carpaccio" de llagostins

amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

◆ l'arròs melós

Arròs bomba , trossets de sípia i calamar , gambes i "chimichurri"

SEGONS

Llom de bacallà

Suprema de bacallà amb salsa de ceps i cloïsses

Tàrtar de tonyina vermella acevitxat

Daus de tonyina vermella amb soja , gingebre , llima i sèsam

Cua de bou desossada amb puré de patata , formatge comté i tòfona

Cua de bou cuïta a baixa temperatura amb puré de patata , formatge i tòfona

Arròs sec " mar i Montanya " (mínim 2 persones)

Arròs bomba amb melòs de vedella , zamburiñas , carxofes i xipirons (Per menjar directament de la paella)

Arròs caldós de llagosta

Arròs rodó del Delta , amb 1/2 llagosta , musclos de Normandia i entrebancs de sípia i calamar

Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb entrebancs , musclos de roca i all i oli negat (Per menjar directament de la paella)

Arròs negre de calamarsons de platja amb la seva tinta(mínim 2 persones)

Arròs negre amb gambots , llagostins i cloïsses amb all i oli

Espatlla de cabrit al forn amb peres i prunes(sup .10€)

Entrecot de vedella al roquefort o al pebre (sup .6€)

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armagnac (picat a mà)(sup.5€)

caldereta portuguesa "cataplana" de llamàntol amb peix i marisc (sup.12€ p.p) (mínim 2 persones)

★Ostróns a la donostiarra (guillardeau nº3) 4 unitats (sup.15€)

Postres, pa, vi o refresc

36'50€ PER PERSONA (IVA INCLOS)

MENÚ NITS I CAPS DE SETMANA

Primers

Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

★ el famós ou ferrat

ou ecològic , amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

Amanida de ventresca i tomàquet de temporada

ventresca de tonyina , ceba dolça , tomàquet de Cadstellnou, piparres i olives kalamata i gordal

Gambes a l'allet

Cassoleta de Cues de gamba a l'allet amb pebrots de " Padròn"

Croissant amb foie ,ceba caramel.litzada , tòfona i cheddar

Tòfona, cheddar , foie , ceba caramel.litzada i reducció de p.x.

"carpaccio" de llagostins

amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

◆□ l'arròs melós

Arròs bomba , trossets de sípia i calamar , gambes i "chimichurri"

SEGONS

◆*El llom de bacallà

Suprema de bacallà a l'all i pebre amb all torrat i pebrots del padrón fregits

Entrecot de vedella al gust (350 gr.)

Pebre , llosa o roquefort

*** Tàrtar de tonyina vermella**

Daus de tonyina vermella , amb soja , gingebre , llima , sèsam i alvocat

tallata de " lagarto " Ibèric amb gorgonzola i pernil

Lagarto Ibèric a la graella amb crema de gorgonzola i encenalls de pernil de glà

Orada a la " espalda "

Orada al forn amb all fregit , patata i oli d'oliva verge extra

ELS ARROSSOS I FIDEUÀS.....

Arròs a banda de temporada amb llagostins, gambot i ceps(mínim 2 persones)

Arròs del Delta de l'Ebre amb ceps , gambot i llagostins (sense Feina)

Arròs del senyoret (tot pelat)(mínim 2 persones)

Arròs bomba del Delta , amb musclos , llagostins i entrebanes de sípia i calamar

Arròs a negre de "zamburiñas" i escamarlans amb la seva tinta (mínim 2 persones)

Arròs de " zamburiñas" , escamarlans i gambetes vermelles (Per menjar directament de la paella)

Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb entrebanes , musclos de roca i all i oli (Per menjar directament de la paella

AMB SUPLEMENT....

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armagnac (picat a mà)(sup.5€)

caldereta portuguesa "cataplana"de llamàntol amb peix i marisc (sup.12€ p.p) (mínim 2 persones)

★Ostrons a la donostiarra (guillardeau nº3) 4 unitats (sup.15€)amb copa de cava

Espatlla de cabrit al forn amb peres i prunes (sup .10 €)

Postres, pa, vi o refresc

37'50€ PER PERSONA (IVA INCIÛS)

***Gluten | ◆ Lactosa | ☺ Mostassa | * Soja | □ Fruits secs i cacauet | ★ mol·liscs i productes a base de mol·liscs | ▣ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallaret**

MENÚ NITS I CAPS DE SETMANA

Primers

Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

★ el famós ou ferrat

ou ecològic , amb llet de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

Boques de mar escaldades

Boques de mar amb vinagreta de mostassa

Carpaccio de tonyina vermella "yellowfin"

Llom de tonyina filetejat , salsa de soja i cítrics amb maionesa de wasabi

Calçots de proximitat "sense feina"

Calçots arrebossats amb salsa de romesc

Cocktail de gambes

Recuperació d'un clàssic amb enciams variats , fruita dolça , gambes i salsa rosa

Croissant de mantega farcit de foie ,ceba caramel.litzada , tòfona i cheddar

Tòfona, cheddar , foie , ceba caramel.litzada i reducció de p.x.

"carpaccio" de llagostins

Vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

***Pop i cua de gambot amb tempura i alga nori cruixent**

Cua de gambot i pop amb tempura i salsa sweet chilli

◆ L'arròs melós

Arròs bomba , trossets de sípia i calamar , gambes i "chimichurri"

SEGONS

◆*El llom de bacallà

Amb tempura , olivada, sèsam i mel de romaní

Melós de vedella a baixa temperatura

Melós de vedella amb moniato rostit i codony

Entrecot de vedella al gust (300 gr.)

Pebre , llosa o roquefort (300 gr.)

Farcellets de llenguado amb salsa de cebetes i trompetes

Farcellets de llenguado al vapo amb salsa de cebetes i trompetes

Turbot de costa al forn

Turbot salvatge de ració al forn amb patates i verdures

Arròs de sobrassada , formatge brie i mel (mínim 2 persones)

Arròs cremós de sobrasada ben fosa , formatge brie i un toc de mel que ho desquadrà tot...I funciona

Arròs a banda de temporada amb llagostins i cloïsses (mínim 2 persones)

Arròs del Delta de l'Ebre amb cloïsses i llagostins (sense Feina)

Arròs del senyoret " sense feina " (mínim 2 persones)

Arròs bomba del Delta , amb musclos , llagostins i entrebanes de sípia i calamar

Arròs negre de "zamburiñas" i escamarlans amb la seva tinta (mínim 2 persones)

Arròs de " zamburiñas" , escamarlans i gambetes vermelles (Per menjar directament de la paella)

AMB SUPLEMENT....

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armagnac (picat a mà)(sup.5€)

caldereta portuguesa "cataplana"de llamàntol amb peix i marisc (sup.12€ p.p) (mínim 2 persones)

Espatlla de cabrit al forn amb peres i prunes (sup .10 €)

Postres, pa , vi o refresc

El nostre pa és casolà i l'elaborem amb llet i fruits secs

37'50€ PER PERSONA (IVA INCIÛS)

***Gluten | ◆ Lactosa | ☺ Mostassa | * Soja | ▣ Fruits secs i cacauet | ★ mol·luses i productes a base de mol·luses | ▢ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallareta**

