














per obrir boca

Patates decimonòniques Patatas decimonónicas	5,90€  
Croquetes de pollastre rostit Croquetas de pollo asado	6,70€    
Llàgrimes de pollastre amb confitura de tomàquet natural Lágrimas de pollo con mermelada de tomate natural	7,80€   
Brandada de bacallà amb cansalada confitada i sèsam Brandada de bacalao con tocino confitado	9,80€    
Tempura d'albergínia amb mel i sèsam Tempura de berenjena con mil y sésamo	7,40€  
Tempura de verdures amb ou a baixa temperatura i encenalls de foie Tempura de verduras con huevo a baja temperatura y virutas de foie	9,40€ 
Carpaccio de vedella ecològica amb encenalls de formatge artesà Carpaccio de ternera ecológica con virutas de queso artesano	9,00€ 
Encenalls d'espalla de porc ibèrica de gla Virutas de espalda de cerdo ibérica de bellota	15,00€
Pa de coca amb tomàquet Pan de coca con tomate	2,50€ 

per començar

Amanida amb figues, mató i vinagreta de mostassa

Ensalada con higos, requesón y vinagreta de mostaza

10,20€



Caneló de peix amb beixamel de bolets

Canelón de pescado con bechamel de setas

11,20€



Raviolis de tòfona amb ou a baixa temperatura

Raviolis de trufa con huevo a baja temperatura

12,90€



de l'àvia

Sípia a la bruta

Sepia "a la bruta"

12,60€



Cap i pota de vedella ecològica amb cigronets

"Cap i pota" de ternera ecológica con garbanzos

11,30€











Civet de porc senglar amb mongetes del ganxet

Civet de jabalí con judías












10,20€



del mar

Bacallà confitat amb parmentier trufat Bacalao confitado con parmentier trufado	15,60€  
Corball amb pappardelle de carbassó Corvina con pappardelle de calabacín	16,10€  
Turnedó de rap amb cansalada confitada i gambes de Vilanova Turnedó de rape con tocino confitado y gambas de Vilanova	18,20€   
Tonyina a la planxa amb verdures Atún a la plancha con verduras	15,50€ 

el bestiar

Timbal de vedella amb foie i salsa de vi ranci "Timbal" de ternera con foie y salsa de vino rancio	16,50€  
Magret d'ànec amb poma i reducció de PX Magret de pato con manzana y reducción de PX	14,70€  
Entrecot de vedella amb salsa de pebre verd Entrecot de ternera con salsa de pimienta verde	15,40€    
Steak tàrtar de vaca vella madurada ecològica Steak tartar de vaca vieja madurada ecológica	21,90€   

cuina dolça

Coulant de xocolata amb gelat de maracujà (15 minuts)

Coulant de chocolate con helado de maracuyá

6,90€



Bunyols de poma amb gelat de llet merengada

Buñuelos de manzana con helado de leche merengada

5,90€



Crepe suzette amb gelat de vainilla

Crepe suzette con helado de vainilla

5,00€



Cigaló sòlid de rom

Carajillo solido de ron

5,00€



Crema catalana amb daus de pinya

Crema catalana con dados de piña

5,00€



Al·lèrgens de declaració obligatòria



peix



làctics



fruits secs



mol·luscs



gluten



crustacis



ou



api



mostassa



sesam



tramussos



sulfits



cacauets



soja