

Entrantes para compartir o no...

Jamón ibérico de bellota con pan de coca, tomate de colgar y AOVE	29€
Anchoas de l'Escala (6 filetes) con focaccia casera, tomate y uvas	19€
Croquetas melosas de asado Casero	3€/u.
Buñuelos de bacalao con miel y naranja	3€/u.
Carpaccio de ternera de Girona con alioli de Kalamata, parmesano y tomate seco	18€
Ensaladilla al estilo del chef con ventresca de atún	14€
Surtido de quesos catalanes y sus acompañamientos	15€

Entrantes que os recomienda nuestro chef...

Ensalada de tomates del huerto con burrata y albahaca	18€
Calabacín laminado con encurtidos, almendras, aguacate y vinagreta de miel y lima	17€
Foie micuit con texturas de manzana y reducción de Jerez	26€
Steak tartar de filete de ternera con un toque de Calvados	29,50€
Huevos de nuestro gallinero estrellados con patatas y jamón de bellota	18€
Pappardelle hechos en casa con frutos del mar	22€
Vieiras asadas con crema de calabaza, salvia y crujiente de coco	22€
Pulpo a la brasa con kimchi, parmentier de patata i Pimentón rojo de la Vera	26€

Arroces...

Arroz meloso del "Senyoret" con bogavante	28€
Arroz seco de costilla ibérica, pollo de payés, muselina de ajo negro y tataki de ternera Angus	28€
Risotto de setas de temporada con queso pecorino	25€

Pescados...

Pescados del día:	
Ración (suprema) a la plancha con verduras al horno con panadera	28€
Formato de piezas individuales entre 300 y 500 gr (psm)	
Bacalao confitado con muselina de membrillo gratinada y "sanfaina"	23€
Corvina cocida a baja temperatura con garbanzos puente-neuf y guindilla confitada	22€
Tatagy de atún lacado con pak choi salteado	25€

Carnes...

Carne asada con patatas y pimientos del piquillo lacado	
Filete de ternera de Girona	28€
Entrecot de ternera de Girona	25€
Chuletón de ternera Angus 1 kg (mínimo 2 personas)	70€/ kg
Meloso de ternera a baja temperatura con reducción de Oporto y cremoso de coliflor	22€
Magret de pato con piña en texturas y mini brotes	24€
Presa de credo ibérico a la brasa con cremoso de boniato y limón confitado	26€

Postres...

Pastel de tres quesos	9€
Tartar de fruta fresca con sorbete	7,5€
Apple crumble con helado de nueces de macadamias	9€
Texturas de chocolate	10€
Tiramisú	9€
Coulant de chocolate (15 minutos de cocción)	10€
Helado y sorbetes (Chocolate, Vainilla, Nueces de macadamia, Fresas o Mango)	6€

****Coca de pan de cristal con tomate o sin 1,90€ pp. IVA incluido**