

PROPOSTES/PROPUESTAS

PRECIOS/PREUS

Bunyol de bacallà i maionesa de llimona(unitat) Buñuelo de bacalao y mayonesa de limón(unidad)	3
Anxoves del Cantàbric "00" amb maionesa de soja (6 filets) Anchoas del Cantábrico "00" con mayonesa de soja (6filetes)	16
Porro en textures, llagostí amb pipes, fonoll i curri Puerro en texturas, langostino con pipas, hinojo y curry	16
Pasta de full, carxofes, calçots, romesco, ceba i tomàquets Hojaldre, alcachofas, calçots, romesco, cebolla y tomates	17
Vieira a la planxa, papada ibèrica, cremós d'apionabo i caviar(unitad) Vieira a la plancha, papada ibérica, cremoso de apionabo y caviar(unidad)	16
Bolets de temporada a la crema amb foie-gras a la planxa Setas de temporada a la crema y foie-gras a la plancha	26
Caneló de pollastre "thai" glasejat, tòfona de temporada i escuma de formatge Canelón de pollo "thai" glaseado, trufa de temporada y espuma de queso	24
Pèsols del Maresme amb calamarsets i papada ibèrica Guisantes del Maresme con chipironcitos y papada ibérica	30
Pà de coca del Mossèn amb tomàquet de penjar Pan de coca del Mossèn con tomate de colgar	4
Pà de pagès del Mossèn cuit en forn de llenya i oli d'oliva de 1a prensada Pan de payes del Mossèn cocido en horno de leña y aceite de oliva de 1a prensada	3€/persona

10% DE IVA INCLUIDO/INCLÒS

PROPOSTES/PROPUESTAS

PRECIOS/PREUS

Filet de vaca amb patata, salsa de tòfona i espàrrecs verds Solomillo de vaca con patata, salsa de trufa y espárragos verdes	29
Rap amb salsa marinera, tirabecs, moniato i cremos de ceba Rape con salsa marinera, tirabeques, boniato y cremoso de cebolla	28
Llom de llobarro a la donosti, puré de bròquil, chutney de pera i gingebre Lomo de lubina a la donosti, puré de brécol, chutney de pera y jengibre	28
Garrinet lletó de Segovia cruixent i la seva salsa, puré de xirivia i cabdells Cochinillo lechal de Segovia crujiente y su salsa, puré de chirivía y cogollos	28
Arròs amb mogeta verda, safrà i escamarlà del Mediterrani Arroz con judía verde, azafrán y cigala del Mediterráneo	29
Calamar fresc amb la seva tinta, salsifis i pastanaga Calamar fresco con su tinta, salsifis y zanahoria	27

10% DE IVA INCLUIDO/ INCLÒS

PRECIOS/PREUS

POSTRES

Assortiment de gelats cassolans Surtido de helados caseros	10
Pastís de coco, llima, xocolata amb llet i salsa de caramel Pastel de coco, lima, chocolate con leche y salsa de caramelo	11
Castanyes, carbassa, canyella, taronja i pebre rosa Castañas, calabaza, canela, naranja y pimineta rosa	11
Souffle cremosa xocolata amb gelat de llima-llimona(12 minuts) Souffle cremoso chocolate con helado de lima-limón(12 minutos)	11
Pinya, alfàbrega, fruits vermells, kalamansi i ron vell Piña, albahaca, frutos rojos, kalamansi y ron añejo	11

10% DE IVA INCLUIDO/ INCLÒS

VINOS Y LICORES PARA ACOMPAÑAR LOS POSTRES

VINS I LICORS PER ACOMPANYAR LES POSTRES

PRECIOS/PREUS

Sauci Vino de naranaja (D.O. Condado de Huelva) Pedro Ximenez y Palomino fino	6
Niepoort Porto Ruby Dum Tinta Amarela, Tinta roriz, Touriga Nacional, Touriga franca	6
Grappa Alexander Chardonnay	6
Frangelico Licor de avellanas	5
Orujo / Orujo de hierbas	4
Limocello Licor de limones naturales	4
Terrenal D'Aubert Dolç (D.O.Tarragona) Garnacha y Cabernet Sauvignon de viticultura ecológica y maduración tardía	6
Serendipity (D.O.Terra Alta) Garnacha tinta de uva pansificada en cepa	6
El Puntal de la Zorra (D.O.Valencia) Merseguera de viñedos de 80 años y maduración en racimos, solo 200 botellas de producción	12

10% DE IVA INCLUIDO/INCLÒS