

# ENTRANTS

---

## AMANIDA DE TEMPORADA

AMB VERDURES I FRUITES DE TEMPORADA, PARMESÀ  
I VINAGRETA DE MEL I MOSTASSA

14,00 €

## TÀRTAR DE TONYINA BALFEGÓ

AMB EMULSIÓ WASABI I SÈSAM NEGRE

26,00 €

## AMANIDA DE PÈSOLS

I CARXOFES, ESPÀRRECS VERDS I MARDUIX

13,50 €

## CAP I POTA DE VEDELLA

AMB CUES D'ESCAMARLÀ

19,00 €

## VIEIRES AMB SALTAT DE TIRABECS

AMB PERNIL IBÈRIC SEÑORÍO DE MONTENERA D.O.  
EXTREMADURA, I LÀMINES D'AMETLLES MARCONA

26,50 €

## CARPACCIO DE SALMÓ

AMB ESPÀRRECS VERDS, OUS DE SALMÓ SALVATGE  
I FUM DE BARRICA DE JACK DANIEL'S

15,50 €

## CANELÓ DE PULARDA DE BRESSE

AMB TÒFONA I CREMA DE PARMESÀ

24,00 €

## TERRINA DE FOIE MI-CUIT

AMB LLENGUA DE VEDELLA TRUFADA, FESTUCS, MELMELADA  
DE LLIMONA I COMPOTA DE POMA

24,00 €

## TÀRTAR DE VEDELLA ANGUS

AMB PUNTS DE MOSTASSES DIJON, ANTIGA I VERDA

16,50 €

## POP A LA BRASA

AMB PATATA VIOLETA I MELMELADA DE GUINDILLA

16,50 €

## RISOTTO DE VERDURES

AMB PARMESÀ I TÒFONA

17,00 €

## PER COMPARTIR

---

### PA DE COCA ARTESANAL

AMB TOMÀQUET DE PENJAR I OLI ARBEQUINA

5,00 €

### ESPATLLA DE PERNIL 100% IBÈRIC

SEÑORÍO DE MONTANERA D.O. EXTREMADURA

22,00 €

### FILETS D'ANXOVA "00" DEL CANTÀBRIC

AMB VERDURETES AL VINAGRE CASOLANES

17,50 €

### LES NOSTRES CROQUETES DE ROSTIT DE CARN

9,00 €

### MUSCLOS DE ROCA DEL DELTA DE L'EBRE A LA BRASA D'ALZINA

16,00 €

### GAMBES MITJANES DE PALAMÓS

FETES A LA PLANXA O A LA BRASA

P.S.M.

### TELLERINES SALTEJADES AMB ALL I JULIVERT

14,40 €

### OSTRES GILLARDEAU

4,50 € / unitat

### OUS ESTRELLATS

AMB PATATES, DAUS DE PERNIL 100% IBÈRIC, BOTIFARRA NEGRE I FOIE

12,90 €

## ARROSSOS

---

### ARRÒS A LA CASSOLA A L'ESTIL DELS PESCADORS

AMB SÈPIA, COSTELLA DE PORC, GAMBES I MUSCLUS

20,00 €

### ARRÒS DEL SENYORET TOT PELAT I SENSE FEINA

AMB SÈPIA, RAP, ESPARDENYES I GAMBA MITJANA DE PALAMÓS

32,00 €

### ARRÒS NEGRE SEC AMB SÈPIA

LLAGOSTINS DE SANT CARLES DE LA RÀPITA I ALLIOLI DE SAFRÀ

20,00 €

### ARRÒS MELÓS AMB ANGUILA

DEL DELTA DE L'EBRE, ALLS TENDRES I CARXOFES

24,00 €

## PEIX

### LINGOT DE BACALLÀ AL PIL-PIL

POLS DE PERNIL, PATATA I FILAMENTS DE GUINDILLA

20,00 €

### ROGER A LA PLANXA

AMB SALSA CURRI I AMANIDA DE CREIXENS I MADUIXA

20,00 €

### RAP A LA BRASA

AMB ESCUMA DE BEARNESA, PASTANAGUES,  
PATATES ROSTIDES I CEBES DE PLATILLO

22,00 €

### TATAKY DE TONYINA Balfegó

AMB ALGA NORI, ESPÀRRECS VERDS, YUZU I ALFÀBREGA

32,00 €

### SUPREMA DE PEIX DEL DIA

A LA PAPILOTE AMB VERDURES DE TEMPORADA

22,70 €

## CARNS

### ESPATLLA DE GARRÍ IBÈRIC 100%

AMB SANDWICH DE POMA, BRIE I TÒFONA (25-30 MIN DE COCCIÓ)

36,00 €

### FILET DE VEDELLA ANGUS A LA BRASA

AMB VERDURES DE TEMPORADA I PARMENTIER DE PATATA

24,00 €

### CHULETÓN DE VACA VELLA GALLEGA (1,5 KG)

MADURAT MÍNIM 30 DIES A LA BRASA (MÍNIM 2 PERSONES)

62,00 €

### CARRÉ DE XAI CUIT A BAIXA TEMPERATURA

AMB TUPINAMBO I AMANIDA DE QUINOA

24,50 €

### FILET DE PORC 100% IBÈRIC

SEÑORÍO DE MONTANERA AMB ARRÒS CREMÓS D'ESPINACS A LA CATALANA

22,00 €

### COSTELLES DE XAI DE RAÇA RIPOLLESA

A LA BRASA I GUARNICIÓ DE VERDURETES I PARMENTIER DE PATATA

17,50 €

### MAGRET D'ÀNEC PEKÍN

AMB GINGEBRE, POMA I COGOMBRE

18,00 €