



Crema de nècores amb ametlla i cruixent d'arròs  
Tiradito de salmó amb llet de tigre de magrana, ceba encurtida i blat de moro fregit  
Cassoleta de bolets amb parmentier de patata  
Trinxat de la Cerdanya trufat amb cansalada i butifarra negre  
Sardines en escabetx amb pico de gallo cítric i salsa romesco (supl. 3€)  
Tàrtar de tonyina amb mango, mayonesa de siracha, emulsió d'alvocat i totopos de blat de moro (supl. 3€)  
Rigattoni a la carbonara de bolets i porro (supl. 2€)  
Tellines saltejades amb all i julivert (supl. 3€)  
Carbassa rostida amb mel, burrata, magrana i fruits secs

---

Arròs caldós de costelló i mongeta verda  
Lluç amb llit de verdures amb salsa de curri vermell i llima  
Peix del dia saltat amb mantega d'algues i bimi  
Llaminera de porc amb mel, cervesa, magrana i cebetes  
Entrecote de vedella a la brasa amb parmentier de pebrot escalivat i pebrots del padró  
Turbot a la brasa amb crema d'alls rostits, mini porro i xips d'all (supl. 7€)  
Tataki de vedella marinat amb mel i mostassa i espècies amb mini patata (supl. 4€)  
Sandwich de terrina de coll de xai, parmesà i reducció de carn amb puré de moniato i mandarina  
(supl. 5€)  
Presa de porc a la brasa amb salsa de carn i compota de poma caramel·litzada (supl. 4€)

---

Xocolata blanca, mango i tocs picants  
Amanida de fruita de temporada amb sopa de taronja i pastanaga  
Pastissets de moniato i castanya  
Tatin de poma amb gelat de vainilla  
Coulant de xocolata amb cor de caramel salat i gelat de fruita de la passió (supl. 4€)  
Pastís de formatge (supl. 4€)  
Affogato de baileys: cafè, baileys, gelat de vainilla i pa de pessic de xocolata (supl. 3€)

Pa, aigua, copa vi/refresc

**24,9€ (iva incl.)**