



Aperitiu per anar obrint boca ..



Crema de carbassa, porro i pipes de carbassa amb oli de tòfona
Hummus d'alfàbrega, crudités, pa de pita i bastonets de moniato fregit
Cloïsses a la marinera

Caneló de pollastre amb beixamel trufada i bolets

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. 1€)

Tellines saltejades amb all i julivert (supl. 3€)

Carbassa rostida amb mel, burrata, magrana i fruits secs (supl. 2€)



Risotto de bolets amb parmesà

Salmó amb salsa de cítrics, mel i mostassa i daus de carbassa

Fricandó de vedella amb bolets

Pollastre desossat i farcit de butifarra, amb escamarlà, patates i salsa de gambes

Entrecote de vedella a la brasa amb parmentier de pebrot escalivat i pebrots del padró (supl. 3€)

Turbot a la brasa amb crema d'alls rostits, mini porro i xips d'all (supl. 6€)

Tataki de vedella marinat amb mel i mostassa i espècies amb mini patata (supl. 3€)

Sandwich de terrina de coll de xai, parmesà i reducció de carn amb puré de moniato i mandarina
(supl. 3€)

Presa de porc a la brasa amb salsa de carn i compota de poma caramel·litzada (supl. 3€)



Crêpe de xocolata amb plàtan

Pinya rostida amb rom, escuma de praliné i gelat de pinya

Crema anglesa amb daus de pera osmotitzada al romaní i nous

Tatin de poma amb gelat de vainilla

Coulant de xocolata amb cor de caramel salat i gelat de fruita de la passió (supl. 2€)

Pastís de formatge (supl. 2€)

Affogato de baileys: cafè, baileys, gelat de vainilla i pa de pessic de xocolata (supl. 2€)

Pa, aigua, copa vi/refresc

24,9€ (iva incl.)

