



# CARTA

## Al·lèrgens



Gluten



Ou



Crustacis



Api



Lactosa



Sulfits



Mol·luscs



Mostassa



Peix



Soja



Tramús



Cacauets



Llavors de sèsam



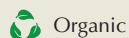
Carn de porc

















Bolets



Fruits secs



## ENTRANTS - ENTRANTES - ENTRÉES - STARTERS

Foie gras mi-cuit amb textures de poma i gerds / Foie gras mi-cuit con texturas de manzana y frambuesas / Foie mi-cuit avec des textures de pommes et de framboises / Foie gras mi-cuit with apple and raspberry textures /	 22,00€ (9,00€ SUP.)
Amanida d'alvocat, formatge feta, poma àcida i vinagreta de fruits vermells i mel / Ensalada de aguacate, queso feta, manzana ácida con vinagreta de frutos rojos y miel / Salade d'avocat, fromage feta, pomme acidulée et vinaigrette fruits rouges et miel / Avocado, feta cheese, granny Smith apple and red berries and honey vinaigrette salad /	  17,00€ (4,00€ SUP.)
Dim-sum d'escudella amb la seva velouté i salsa xifera / Dim-sum de escudella con su velouté y salsa xifera / Dim-sum d'escudella avec velouté et sauce xifera / Dim-sum of escudella with velouté and xifera sauce /	        15,00€ (4,00€ SUP.)
Carpaccio de vedella amb vinagreta de festucs, tomàquet confitat i escames de parmesà / Carpaccio de ternera con vinagreta de pistachos, tomate confitado y escamas de parmesano / Carpaccio de boeuf avec vinaigrette à la pistache, tomates confites et paillettes de parmesan / Beef carpaccio with pistachio vinaigrette, tomato confit and parmesan flakes /	   16,00€ (4,00€ SUP.)

## PRINCIPALS - PRINCIPALES - PRINCIPAUX - MAIN

Bacallà d'islàndia amb patata confitada i gratinat d'allioli de codony /



18,00€ (6,00€ SUP.)

Bacalao de Islandia con patata confitada y gratinado con alioli de membrillo /

Morue islandaise gratiné avec mousseline à l'aïoli de coing et pommes de terre confites /

Icelandic cod gratin with quince aioli mousseline and candied potatoes /

Entrecot amb mantega Cafè de París, patates fregides i pebrots del padró /



24,00€ (9,00€ SUP.)

Entrecot con mantequilla café de paris, patatas fritas y pimientos del padrón /

Entrecôte au beurre de café de Paris, frites et piments Padrón /

Entrecôte with Paris brown butter, French fries and Padrón peppers /

Presa ibèrica amb cremós de moniato salsa de vermut i xips de carxofa /



24,00€ (9,00€ SUP.)

Presa ibérica con cremoso de boniato con salsa de vermut y chips de alcachofa /

Porc iberic avec patate douce crèmeuse à la sauce au vermouth et chips d'artichauts /

Iberian porc with creamy sweet potato with vermouth sauce and artichoke chips /

Turbot sobre crema de marisc amb puntes d'espàrrec i oli d'all i julivert /



23,00€ (9,00€ SUP.)

Rodaballo sobre crema de marisco con puntas de esparrago y aceite de ajo y perejil /

Turbot sur crème de fruits de mer avec asperges et huile d'ail et de persil /

Turbot on seafood cream with asparagus and garlic and parsley oil /

Risotto de ceps amb mantega de tòfona i cruixent de parmesà /



16,00€ (6,00€ SUP.)

Risotto de boletus con mantequilla de trufa y crujiente de parmesano /

Risotto aux cèpes avec beurre de truffe et parmesan croustillant /

Boletus risotto with truffle butter and crispy parmesan cheese /

## POSTRES - POSTRE - DESSERT - DESSERT

Coulant de xocolata amb gelat d'avellana /  
Coulant de chocolate con helado de avellana /  
Coulant de chocolat avec glace noisette /  
Chocolate coulant with hazelnut ice cream /



6,00€ (3,00€ SUP.)

Pinya osmotitzada al rom amb sorbet de mojito /  
Piña osmotizada al ron con sorbete de mojito /  
Ananas au rhum osmosé avec sorbet mojito /  
Osmosed rum pineapple with mojito sorbet /



6,00€ (3,00€ SUP.)

Sopeta de xocolata blanca amb crumble i fruits del bosc /  
Sopita de chocolate blanco con crumble y frutos del bosque /  
Soupe au chocolat blanc, crumble et baies /  
White chocolate soup with crumble and berries /



7,00€ (3,00€ SUP.)