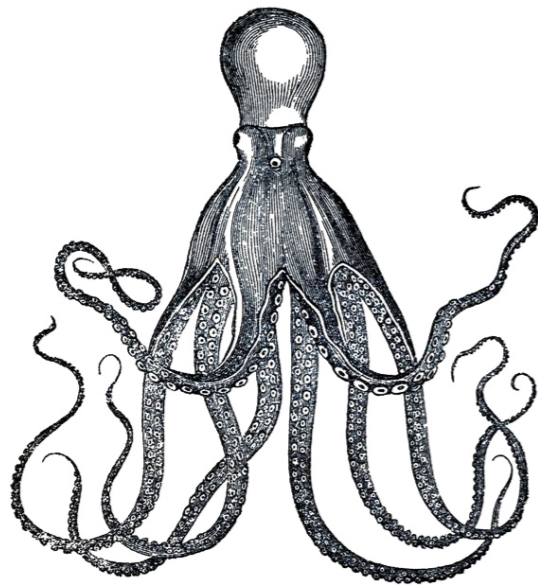


COCINA CON ALMA
hecha con calma

CUINA AMB ÀNIMA
feta amb calma



MUNDO DULCE

SABLÉ CON CREMA DE MANDARINA , HELADO DE YOGUR FRESCO Y MERENGUE SUIZO – 6,00€

CHOCOLATE 70% , CARAMELO Y PISTACHO – 6,00€

CHEESECAKE PERFECTO (PARA 2 PERSONAS) – 8,00€

MELOCOTÓN A LA BRASA , REQUESÓN CASERO Y MIEL DE MURIA – 6,00€

MÓN DOLÇ

SABLÉ AMB CREMA DE MANDARINA , GELAT DE IOGURT FRESC I MERENGA SUÏSSA – 6,00€

XOCOLATA 70% , CAMEL I FESTUC – 6,00€

PASTÍS DE FORMATGE PERFECTO (PER A 2 PERSONES) – 8,00€

PRÉSSEC A LA BRASA , MATÓ FET A CASA I MEL DE MURIA – 6,00€

SEGUIMOS

BACALAO A LA LLAUNA , MOUSELINA DE AJO NEGRO Y PIMIENTO LLAMA CONFITADO – 16,00€

PICANTÓN EN SALMIS CON BERENJENA ENCURTIDA Y TOMATE ASADO – 18,50€

PULPO A LA BRASA , COL PRENSADA , TORREZNOS Y MOJO PICÓN – 24,00€

ESPALDITA DE CORDERO LACADA EN SU JUGO CON PATATA MAJADA – 23,50€

GNOCCIS CON BOGAVANTE Y CREMA SUAVE DE AZAFRÁN – 18,00€

CHATEAUBRIAND CON SALSA DE CAFÉ PARÍS – 22,00€

RODABALLO A LA BRASA AL ESTILO DE GETARIA (PIEZA ENTERA) CON PARMENTIER ROBUCHON – 4,00€/100GR

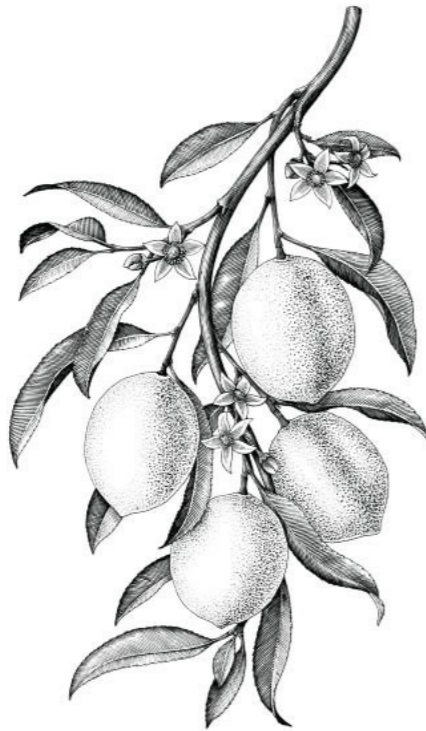
TERRINA DE COCHINILLO CON SU DEMIGLACE, HOISIN Y VERDURITAS GLASEADAS – 26,00€

ARROZ NEGRO DE BACALAO, SUS COCOCHAS Y REJOS DE CALAMAR – 22,00€

ARROZ MELOSO DE RABO DE TORO , IDIAZABAL Y VELO DE PANCETA – 21,00€

ARROZ DE SEPIA Y CARABINEROS A LA BRASA – 26,00€

ARROZ DE PESCADO DE LONJA – 23,00€



SEGUIM

BACALLÀ A LA LLAUNA , MOUSELINA D'ALL NEGRE I PEBROT FLAMA CONFITAT – 16,00€

PICANTÓ EN SALMIS AMB ALBERGÍNIA ADOBADA I TOMÀQUET ROSTIT – 18,50€

POP A LA BRASA , COL PREMSADA , ROSTES I MOJO PICÓN – 24,00€

ESPATLLA DE XAI LACADA EN EL SEU SUC AMB PATATA "MAJADA" – 23,50€

GNOCCIS AMB LLAMÀNTOL I CREMA SUAU DE SAFRÀ – 18,00€

CHATEAUBRIAND AMB SALSA CAFÈ PARÍS – 22,00€

RÈMOL A LA BRASA A L'ESTIL DE GETARIA (PEÇA SENCERA) AMB PARMENTIER ROBUCHON – 4,00€/100GR

TERRINA DE PORC AMB LA SEVA DEMIGLACE, HOISIN I VERDURETES GLASEJADES – 26,00€

ARRÒS NEGRE DE BACALLÀ, LES SEVES COCOTXES I REJOS DE CALAMAR – 22,00€

ARRÒS MELÓS DE CUA DE BOU , IDIAZABAL I VEL DE CANSALADA – 21,00€

ARRÒS DE SÉPIA I GAMBOTS A LA BRASA – 26,00€

ARRÒS DE PEIX DE LLOTJA – 23,00€



EMPEZAMOS

TARTAR DE TOMATE PAOLO PETRILLI CON PAN CRISTAL – 14,00€

ENSALADILLA MARINA CON ANGUILA AHUMADA Y BOTARGA – 10,00€

RILLETTE DE CABALLA EN ESCABECHE DE ZANAHORIA CON MANTEQUILLA DE ENELDO – 11,50€

ENSALADA DE VIEIRA EN LIMA, PERA DULCE Y ALBARICOQUE – 15,00€

PUERRO ESCALIVADO, BEARNESA DE MEMBRILLO Y QUESO MARINO MAS MERCÈ – 12,00€

BULLABESA TEMPLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA – 12,00€

CRUJIENTE DE TAPIOCA, TARTAR DE GAMBA Y PAPADA CURADA – 15,00€

STEAK TARTAR DE "IVARS" CON PATATA GALLEGA YAGO (150 GR) – 18,00€

COMENCEM

TARTAR DE TOMÀQUET PAOLO PETRILLI AMB PA CRISTALL – 14,00€

ENSALADILLA RUSSA MARINA AMB ANGUILLA FUMADA I BOTARGA – 10,00€

RILLETTE DE VERAT EN ESCABETX DE PASTANAGA AMB MANTEGA D'ANET – 11,50€

AMANIDA DE VIEIRA DE PELEGRÍ EN LLIMA, PERA DOLÇA I ALBERCOC – 15,00€

PORRO ESCALIVADA, BEARNESA DE CODONY I FORMATGE MARÍ MAS MERCÈ – 12,00€

BULLABESSA TEMPERADA DE VERDURES DE TEMPORADA – 12,00€

CRUIXENT DE TAPIOCA, TARTAR DE GAMBA I PAPADA CURADA – 15,00€

STEAK TARTAR DE "IVARS" AMB PATATA GALLEGA YAGO (150 GR) – 18,00€