

## **MENÚ DEGUSTACIÓ - MENÚ DEGUSTACIÓN**

---

### **Ostra al natural de Normandia no.2**

*Ostra al natural de Normandia no. 2*

### **Pa de brioix a la brasa amb bacallà en textures**

*Pan de brioche a la brasa con bacalao en texturas*

### **Tataki de tonyina a la brasa amb puré d'alvocat fumat**

*Tataki de atún a la brasa con puré de aguacate ahumado*

### **Bucatini amb salsa bisque i tartar d'escamarlans**

*Bucatini con salsa bisque y tartar de cigalas*

### **Turbot a la brasa i cloïses amb el seu pil-pil**

*Rodaballo a la brasa y almejas con su \*pil-\*pil*

### **Rib eye de vedella ecològica a la brasa amb mil fulles de patata fregida.**

*Rib eye de ternera ecológica a la brasa con mil hojas de patata frita.*

## **POSTRE**

### **Crema de fruita de passió amb coco i gelat de iogurt**

*Crema de fruta de pasión con coco y helado de yogur*

**65 € per persona / por persona**








## OSTRES I CAVIAR - OSTRAS Y CAVIAR

---

	<b>Fine de claire. Marennes-Oléron</b> <i>Fine de claire. Marennes-Oléron</i>	3,5€ (u.)
	<b>Spéciale. Normandie núm. 2</b> <i>Spéciale. Normandie núm. 2</i>	4,5€ (u.)
	<b>Arrissada del Delta de l'Ebre</b> <i>Rizada del Delta de l'Ebre</i>	3,5€ (u.)
	<b>Ostra normanda en tempura japonesa</b> <i>Ostra normanda en tempura japonesa</i>	6€
	<b>Ostra normanda amb salsa ponzu</b> <i>Ostra normanda con salsa ponzu</i>	5€
	<b>Caviar Osetra Imperial 10gr</b> <i>Caviar Osetra Imperial 10gr</i>	35€

## REBOST - DESPENSA

---

	<b>Gilda de seitó o d'anxova</b> <i>Gildas de boquerón o de anchoa</i>	2,5€ - 3€ (u.)
	<b>Anxoves del Cantàbric 00</b> <i>Anchoas del Cantábrico 00</i>	2€ filete
	<b>Pa de brioix a la brasa amb bacallà en textures</b> <i>Pan de brioche a la brasa con bacalao en texturas</i>	4€ (u.)
	<b>Pernil Ibèric de gla D.O Extremadura</b> <i>Jamón Ibérico de bellota D.O Extremadura</i>	19€
	<b>Taula d'embotits catalans</b> <i>Tabla de embutidos catalanes</i>	14€
	<b>Taula de formatges catalans</b> <i>Tabla de quesos catalanes</i>	13,5€
	<b>Croquetes: de calamarsó en la seva tinta, de gambes, de melós de bacallà, o de pernil</b> <i>Croquetas: de chipirón en su tinta, de gambas, de meloso de bacalao, de jamón</i>	2€ (u.)
 	<b>Torreznos de Sòria</b> <i>Torreznos de Soria</i>	7,5€







## ELS NOSTRES PANS - NUESTROS PANES

---

	<b>Pa de poble de massa mare</b> <i>Pan de pueblo de masa madre</i>	4€
	<b>Pa de coca amb tomàquet</b> <i>Pan de coca con tomate</i>	4,5€












## FREDS - FRÍOS

---

  	<b>Variat de tomàquet amb sardines marinades, burrata i salmorejo</b> <i>Variado de tomate con sardinas marinadas, burrata y salmorejo</i>	13,5€
 	<b>Amanida de roast-beef, pebrot escalivat i ceba caramel·litzada</b> <i>Ensalada de roast-beef, pimiento escalivado y cebolla caramelizada</i>	15€
	<b>Tartar de gambes de Vilanova amb fruita de la passió i mango</b> <i>Tartar de gambas de Vilanova amb fruta de la pasión y mango</i>	22€
 	<b>Tiradito de verat en salsa cítrica de vegetals</b> <i>Tiradito de caballa en salsa citrica de vegetales</i>	14€
	<b>Steak tartar de vedella ecològica al Cafè París</b> <i>Steak tartar de ternera ecológica al Cafè Paris</i>	18€
 	<b>Tataki de tonyina a la brasa amb puré d'alvocat fumat</b> <i>Tataki de atún a la brasa con puré de aguacate ahumado</i>	16€


## CALENTS - CALIENTES



---

  	<b>Bucatini amb salsa bisque i tartar d'escamarlans</b> <i>Bucatini con salsa bisque y tartar de cigalas</i>	16€
	<b>Truita d'ou ecològic amb producte del dia</b> <i>Tortilla de huevo ecológico con producto del día</i>	S/M€
 	<b>Arròs sec de sepionets i alls tendres (min. 2 pers.)</b> <i>Arroz seco de sepietas y ajos tiernos (min. 2 pers.)</i>	19€ persona
	<b>Arròs cremós de tomàquet, formatge idiazabal i cabdell a la brasa</b> <i>Arroz cremoso de tomate, queso idiazabal y cogollo a la brasa</i>	14,5€
	<b>Pop a la brasa amb polenta mediterrània i maionesa d'all negre</b> <i>Pulpo a la brasa con polenta Mediterránea y mayonesa de ajo negro</i>	19€
	<b>Turbot a la brasa, cloïses amb la seva pil-pil</b> <i>Rodaballo a la brasa, almejas con su pil-pil</i>	22€
 	<b>Caneló de rostit amb beixamel i bolets de temporada</b> <i>Canelón de asado con bechamel y setas de temporada</i>	12,5€
	<b>Rib eye de vedella ecològica a la brasa amb mil fulles de patata fregida</b> <i>Rib eye de ternera ecológica a la brasa con mil hojas de patata frita.</i>	33€
	<b>Presa Ibèrica Joselito a la brasa amb parmentier de patata aromàtica</b> <i>Presa Ibérica Joselito a la brasa con parmentier de patata aromatica</i>	18€



## POSTRES



---

	<b>Formatge glauc i copeta Palo Cortado (millor formatge de Catalunya 2019)</b> <i>Queso glauc y copita Palo cortado (mejor queso catalán 2021)</i>	8€
  	<b>Ganache de xocolata blanca i cafè sobre bescuit salat de xocolata</b> <i>Ganache de chocolate blanco y café sobre bizcocho salado de chocolate</i>	9€
  	<b>Torrija amb Gelat de canyella i cafè</b> <i>Torrija con Helado de canela y café</i>	7,5€
  	<b>Crema de fruita de la passió amb coco i gelat de iogurt</b> <i>Crema de fruta de la pasión con coco y helado de yogur</i>	9€
	<b>Sorbet de llimona i alfàbrega</b> <i>Sorbete de limon y albahaca</i>	4,5€
 	<b>Gelat de festuc o Gelat de canyella i cafè</b> <i>Helado de pistacho o Helado de canela y café</i>	4,5€

<b>VINS BLANCS</b> <i>VINOS BLANCOS. WHITE WINES. VINS BLANCS</i>		
Gessamí. Muscat y xarel..lo	4€	19€
Mas Escorpí. Chardonnay	4.5€	20€
Savinat. Sauvignon Blanc		27€
Polvorete, Godello		17€
Marlborough Sounds. Sauvignon blanc		23€
Quinta de Couselo. Albariño		22€
Quintaluna. Verdejo		25€
Lapola. Godello		27€

<b>VINS ROSATS</b> <i>VINOS ROSADOS. ROSÉ WINES. VINS ROSÉS</i>		
De Casta. Cataluña		15€
Mart. Penedés	5€	21€
Gran Caus. Penedés		25€
Studio by Miraval. Côtes de Provence		25€

<b>VINS NEGRES</b> <i>VINOS TINTOS. RED WINES. VINS ROUGES</i>		
Azpilicueta Crianza. Rioja	4€	17€
Quinta de Tarsus. Crianza 2018. Ribera de Duero	5€	21€
Nu 2019. Montsant		25€
Lalama 2018. Ribera Sacra		28€
Les Terrasses. Vinyes Velles 2018. Priorat		36€
Predicador 2018 . Rioja		30€
Roda I. Reserva 2014. Rioja		61€
Alion 2017. Ribera del Duero		110€

<b>VINS ESCUMOSOS</b> <i>VINOS ESPUMOSOS. SPARKLING WINES. VINS MOUSSEUX</i>		
Le Cuvee Gramona	6€	22€
Imperial Gramona		29€
Gramona III Lustros		34€
Argent Rosé		36€
Mumm Cordon Rouge		49€
Dom Pérignon Brut Vintage (segun disponibilidad)		300€

<b>VINS GENEROSOS</b> <i>VINOS GENEROSOS. SHERRY FORTIFIED WINES. VINS DE XERÈS</i>	
Tío Pepe. G. Byass	2.5€
La Guita. Manzanilla fina	4€
Península. Palo cortado	6€
Lustau PX San Emilio. Pedro Ximénez de Jerez	6€

**APERITIUS****APERITIVOS. APÉRITIFS**

---

Seagram's Vermouth red	4€
St. Petroni Blanco	4.50€
St. Petroni Rojo	4.50€
St. Petroni de Albariño	4.50€
Aperol Spritz	7€

**CERVESES.****CERVEZAS. BEERS. BIÈRES**

---

Inedit	2,60€ / 3,10€
Estrella Damm	3,10€
Voll Damm	3,50€
Estrella Free Damm Tostada	3,50€
Turia	2,80 / 3,50€
Daura	3,40€
Complot Ipa	4€

**COMBINATS.****COMBINADOS. HIGHBALL**

---

Seagram's Gin	10€
Beefeater / Beefeater Light	9€
Havana Club 3 años Ron	9€
Havana Club añejo Ron	11€
Absolut Vodka	9€
Ballantines Scotch Whisky	9€
Ballantines Light	9€
Jameson Irish Whisky	10€
Four Roses American Bourbon Whiskey	10€

**PREMIUM SPIRITS**

---

Glenlivet12 Single Malt Scotch Whisky	13€
Glenfiddich 12	12€
Olmeca Blanco Tequila	5€ (shot)
Olmeca Reposado Tequila	6€ (shot)
Absolut Elyx Vodka	14€
Havana Club 7 años Ron	11€
Havana Club Selección de Maestros Ron	13€
Mezcal Vida	8€ (shot)

Solliciti la carta d'espirtuosos si desitja conèixer tota la nostra selecció especial.

Solicite la carta de espirtuosos si desea conocer toda nuestra selección especial.

Ask for the spirits menu if you wish to know all our special selection.

Demandez la carte des spiritueux si vous souhaitez voir notre sélection spéciale.