

Para Picar

- Ensaladilla rusa 9,00
- Croquetas hechas en casa 11,00
- Jamón de Bellota Gran Reserva 20,00
- Nuestros buñuelos de bacalao 9,90
- Calamares a la romana 13,20
- Almejas Gallegas al ajillo 15,00
- Gambas al ajillo 16,50

Entrantes Fríos

- La ensalada Catalana con jamón, bull blanco y negro, salchichón y ensaladilla rusa 9,90
- El queso de cabra gratinado sobre mermelada de tomate y pan tostado 12,10
- La ensalada de tomate y burrata 12,00
- Ensalada de langostinos con panceta confitada 13,20
- El plato de salmón ahumado en casa con pequeña ensalada silvestre 11,00
- Ensalada de frutas con escarola, pera, aguacate y fresas 13,20
- Terrina de foie sobre Carpaccio de buey y pequeña ensalada silvestre 16,50
- Carpaccio de buey con virutas de Parmesano y aceite de oliva virgen 13,20

Entrantes calientes

- Los canelones de siempre 14,00
- La pasta fresca con salsa de tres quesos 12,10
- La pasta fresca con salsa de trompetas de la muerte 16,00
- Alcachofas a la brasa con "romesco" 12,10
- Huevos estrellados con espárragos de bosque, alcachofa, setas, jamón ibérico y aceite de trufa 15,40
- Espárragos de bosque con foie y reducción de vino dulce 14,00
- Calçots a la brasa 12,10

Arroces y fideuás

- Risotto de setas con parmesano y foie 17,60
- Arroz con bogavante (mínimo dos personas) 23,10 pp
- Arroz de cigalas (mínimo dos personas) 23,10 pp
- Arroz negro con vieiras (mínimo dos personas) 19,80 pp
- La fideua negra o arroz negro con sipia 15,40

IVA 10% INCLUIDO

Pescados y Mariscos

- El bacalao con muselina de ajo y aceite de manzana sobre tomate confitado y manzana 17,60
- El bacalao sobre pisto y judías "del ganxet" 17,60
- El bacalao a la Catalana 17,60
- El "suquet" de rape y gambas 25,30
- Las cigalas de costa con muselina de ajo y aceite 33,00
- Salteado de chipirones con espárragos de bosque , alcachofas y setas 19,50
- Lomo de merluza sobre tomate al tomillo y aceite de aceitunas negras 16,00
- Lomo de rape "romesco" con gambas 24,20
- Lomo de rape al " Jabugo " sobre puré de calabaza, aceite de trufa y aceite de perejil 24,20

Todos los peces mencionados en la carta, se pueden hacer también a la plancha o a la romana

Carnes a la brasa

- La "butifarra" hecha en casa a la brasa con judías 9,90
- Pierna de cabrito a la brasa con su guarnición 17,60
- La carne de cordero con guarnición 13,20
- El bistec de ternera con guarnición 13,20
- El entrecot de ternera de la granja la Bassola con guarnición 19,80
- El filete de ternera con guarnición 24,20

Carnes salseadas

- Paletilla de cabrito al horno con peras 27,50
- Las costillitas de cabrito rebozadas con guarnición 15,40
- Steak tartar con patatas fritas 24,20
- El filete de ternera al oporto con uvas y foie 28,60
- Magret de pato a la brasa sobre manzana caramelizada, reducción de vino dulce y foie 17,60
- Pato de payés asado al horno con ciruelas y piñones 11,00
- Manitas de cerdo deshuesadas rellenas de ternera 15,40
- Cochinillo asado al horno y deshuesado 15,40
- Costilla de cerdo Iberico 15,40

El pan, picoteo y el cubierto de la casa 2,20 - pp

IVA 10% INCLUIDO

Nuestros platos están elaborados al momento y sólo utilizamos productos de primera calidad