

Pernil Joselito amb coca de vidre Jamón Joselito con coca de cristal	16.00€
	
Salsifís confitats, romesco, all negre i parmesà Salsifis confitados, romesco, ajo negro y parmesano	12.00€
 	
Brou de lleties amb moniato, avellanes i curri Caldo de lentejas con boniato, avellanes y curry	11.00€
	
Crema de marisc, gamba de Palamós amb oli dels seus caps Crema de marisco, gamba de Palamós con aceite de sus cabezas	14.00€
 	
Veluté d'aviram, ous de guatlla., cebetes brasejades i pernil Veluté de ave, huevos de codorniz, cebollitas braseadas y jamón	13.00€
  	
Galantina de pularda vinagreta de pinyons i tòfona Galantina de pularda, vinagreta de piñones y trufa	13.00€
  	
Carpaccio de magret d'ànec amb foie, allioli de plàtan i gelat de moniato Carpaccio de magret de pato con foie, alioli de plátano y helado de boniato	12.00€
	
Laminat de Black Angus amb vinagreta de mel i gelat de mostassa Laminado de Black Angus con vinagreta de miel y helado de mostaza	12.50€
    	
Canelons d'ànec i foie amb beixamel de bolets i parmesà Canelones de pato y foie con bechamel de setas y parmesano	13.50€
 	
Vieires, crema de carbassa i gingebre Vieiras, crema de calabaza y jengibre	14.00€
	
Brandada de bacallà, ou a baixa temperatura, bolets, papada ibèrica i tòfona Brandada de bacalao, huevo a baja temperatura, setas, papada ibérica y trufa	14.50€
   	
Suprema de lluç, cansalada, xirivia i caldo vegetal Suprema de merluza, tocino, chirivía y caldo vegetal	14.00€
	
Llom de conill a baixa temperatura amb sipionets i pastanaga Lomo de conejo a baja temperatura con sepias pequeñas y zanahoria	14.00€
Costella de porc ibèric, castanyes i cols de Brussel·les Costilla de cerdo ibérico, castañas y coles de Bruselas	13.00€
	
Filet de vedella, ceps i mantega de tòfona Solomillo de ternera, boletus y mantequilla de trufa	16.00€
	

Arrossos /Arroces

Arròs sec de bolets i escamarlans

Arroz seco de setas y cigalas

15.00€



Arròs negre amb sípia i escopinyes

Arroz negro con sepia y berberechos

14.00€



Arròs d'ànec, magret escalopat i allioli de safrà i taronja

Arroz de pato, magret escalopado y alioli de azafrán y naranja

16.00€



Arròs vega de verdures de temporada amb romesco

Arroz vegano de verduras de temporada con romesco

12.00€



Servei de pa, aperitiu i petit fours per persona 3.00€

Servicio de pan, aperitivo y petit fours por persona 3.00€

Per acabar...Para terminar...

El nostre Carrot Cake

7.50€

(pastanagues amb vainilla, nous caramel·litzades i sorbet de pastanaga i taronja)

Nuestro carrot cake

(zanahorias con vainilla, nueces caramelizadas y sorbete de zanahoria y naranja)



Tiramisú

(mousse de cafè, gelat de mascarpone i xocolata)

Tiramisú

(mousse de café, helado de mascarpone y chocolate)

7.50€



Cítric

(gelat de fruita de la passió, crema de llimona, granissat de mandarina)

Cítrico

(Helado de fruta de la pasión, crema de limón, granizado de mandarina)

7.50€



Gustos de tardor

(poma al forn, carbassa, fruits vermells, te matcha, xocolata i especies)

Sabores de otoño

(manzana al horno, calabaza, frutos rojos, té matcha, chocolate y especias)

8.00€



Preus amb iva inclòs/precios con iva incluido