

## Aperitiu / Aperitivo / Appetizers

<b>Torrades de carpaccio de vedella i mousse de foie</b>	10.00
Tostadita de carpaccio de ternera y mousse de foie <i>Veal carpaccio with foie mousse on toast</i>	
<b>Pernil ibèric, coca amb tomàquet</b>	21.00
Jamón ibérico, coca de tomate	(1/2) 15.50
<i>Iberian ham, bread with tomato</i>	
<b>Mini croquetes de pernil</b>	6.50
Mini croquetas de jamón <i>Mini ham croquettes</i>	
<b>Bunyols de bacallà</b>	6.50
Buñuelos de bacalao <i>Cod fritters</i>	
<b>Carxofes fregides</b>	7.00
Alcachofas fritas <i>Fried artichokes</i>	
<b>Anxoves del Xillu, coca amb tomàquet</b>	15.00
Anchoa del Xillu, pan de coca con tomate <i>Anchovies "del Xillu" with bread with tomato</i>	
<b>Cloïsses i algues amb salsa marinera</b>	18.00
Almejas y algas con salsa marinera <i>Clams and seaweeds with marinera sauce</i>	
<b>Botifarró de Burgos de wagyu, ceba i poma</b>	12.00
Morcilla de Burgos de wagyu, cebolla y manzana <i>Burgos wagyu sausage, onion and apple toast</i>	
<b>Mejillones del Delta de l'Ebre al vino blanco</b>	12.00
Musclos del Delta de l'Ebre al vi blanc <i>Mussels from Delta de l'Ebre with white wine</i>	

## Entrants / Entrantes / Starters

<b>Amanida de tomàquets de jardí, alfàbrega i escuma d'oliva verda</b>	14.00
Ensalada de tomate de jardí, albahaca y espuma de aceituna verde <i>Tomato salad, basil and green olive foam</i>	
<b>Amanida detox i el seu "xupito"</b>	12.00
Ensalada detox y su "chupito" <i>Detox salad with his "shot"</i>	
<b>Llamàntol amb amanida tèbia, vinagreta de llimona</b>	29.50
Bogavante con ensalada tibiana, vinagreta de limón	(1/2) 22.00
<i>Lobster with warm salad, lemon vinaigrette</i>	
<b>Tartar de tonyina, tomàquet picant, ginebre i caviar d'oli</b>	20.00
Tartar de atún, tomate picante, jengibre y caviar de aceite	(1/2) 15.00
<i>Tuna tartar, spicy tomato, ginger and oil caviar</i>	
<b>Saltat de verdures i jang coreà</b>	16.00
Salteado de verduras, jang coreano <i>Sauteed vegetables, corean jang</i>	
<b>Ou poché, cremós de patata, salsa de moixernons i caviar de tòfona</b>	18.00
Huevo poché, cremoso de patata, salsa de moixernons y caviar de trufa <i>Poached egg, mashed potatoes, mushroom sauce and truffle caviar</i>	
<b>Calamar, ceba confitada, arròs de julivert i festucs</b>	19.00
Calamar, cebolla confitada, arroz de perejil y pistachos <i>Squid, candied onion, parsley and pistachios rice</i>	
<b>Rovellons amb botifarra negra</b>	18.00
Niscalos con butifarra negra	(1/2) 12.00
<i>Mushroom with black sausage</i>	
<b>Ravioli d'escamarlans, pinyons i salsa de tòfona</b>	20.00
Ravioli de cigalas, piñones y salsa de trufa	(1/2) 15.00
<i>Scampi ravioli, pine nuts and truffle sauce</i>	
<b>Canelons de faisà amb salsa de foie gras</b>	19.00
Canelones de faisán con salsa de foie gras	(1/2) 13.00
<i>Pheasant cannellonis with foie gras sauce</i>	

## Peixos / Pescados / Fish

<b>Arròs sec d'anèmones i escopinyes</b>	24.00
Arroz seco de ortiguillas y berberechos <i>Sea anemone and cockles dry rice</i>	
<b>Llamàntol amb patates, escuma d'all i oli</b>	29.50
Bogavante con patatas, espuma de ajo y aceite	(1/2) 22.00
<i>Lobster with potatoes, garlic and oil foam</i>	
<b>Rap, salsa verda d'olives, olivada i puré de patata i oli</b>	24.00
Rape, salsa verde de aceitunas, olivada y puré de patata y aceite	(1/2) 18.00
<i>Monkfish, green olives sauce, olives puree and mashed potato and oil</i>	
<b>Peix del dia al forn, patates, all tendre, tomàquet i romaní</b>	29.50
Pescado del día al horno, patatas, ajos tiernos, tomate y romero <i>Baked fish of the day, potato, spring onions, tomato and rosemary</i>	
<b>Bacallà, compota de tomàquet i cruixent d'albergínia</b>	22.00
Bacalao, compota de tomate y crujiente de berenjena <i>Cod, tomato compote and crispy eggplant</i>	
<b>Rogers amb cloïsses i fesolets de Santa Pau</b>	27.50
Salmonetes con almejas y judías de Santa Pau	(1/2) 20.00
<i>Red mullet with clams and Santa Pau beans</i>	

## Carns / Carnes / Meat

<b>Arròs de llebre i carxofes</b>	18.00
Arroz de liebre y alcachofas <i>Hare and artichokes rice</i>	
<b>Magret d'ànec, puré de moniato i taronja, quinoa amb celerí</b>	19.50
Magret de pato, puré de boniato y naranja, quinoa con apionabo <i>Duck breast, sweet potato and orange puree, quinoa with celeriac</i>	
<b>Sot-l'y-laisse de pollastre de Pagès, castanyes i crosta de cúrcuma</b>	18.00
Sot-l'y-laisse de pollo de "Pagès", castañas y crujiente de cúrcuma <i>Chicken sot-l'y-laisse, chestnuts and crispy turmeric</i>	
<b>Steak tartar fet a taula</b>	24.00
Steak tartar hecho en mesa <i>Steak tartar made at the table</i>	
<b>Filet de vedella, salsa de mostassa i patates al romaní</b>	26.00
Solomillo de ternera, salsa de mostaza y patatas al romero <i>Veal tenderloin, mustard sauce and rosemary potatoes</i>	
<b>"Chuletón" de bou, "piparras verdes frites", patates fregides (1 kg)</b>	56.00
"Chuletón" de buey, piparras verdes frites, patatas frites (1 kg) <i>T-bone steak, piquillo peppers, french fries (1 kg)</i>	
<b>Espatlla de cabrit al forn a la manera tradicional</b>	29.50
Espalda de cabrito al horno a la manera tradicional <i>Traditional oven roasted kid shoulder</i>	

Disposom d'una carta d'al·lèrgens i intoleràncies alimentàries  
Disponemos de una carta de alérgenos e intolerancias alimentarias  
We have available the carte with allergens and food intolerances

Pa i servei 1,85 10% IVA inclòs  
Pan i servicio 10% IVA incluido  
Bread and service 10% VAT included