

## Aperitiu / Aperitivo / Appetizers

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

## Entrants / Entrantes / Starters

<b>Tomàquets de pagès, ventresca de tonyina, ceba tendra i tàperes</b> Tomates de payés, ventresca de atún, cebolla tierna y alcaparras <i>Organic tomato, tuna belly, onion and capers</i>	15.00 (1/2)10.00
<b>Amanida detox i el seu "xupito"</b> Ensalada detox y su "chupito" <i>Detox salad with his "shot"</i>	12.00
<b>Crema freda d'ametlles, guacamole i llagostins</b> Crema fría de almendras, guacamole y langostinos <i>Almonds cold cream, guacamole and shrimps</i>	16.00
<b>Amanida de fabetes, avocat, tonyina i caviaroli</b> Ensalada de habitas, aguacate, atún y caviaroli <i>Baby green beans salad, avocado, tuna and caviaroli</i>	20.00 (1/2)15.00
<b>Gírgola del Montseny, verdures i salsa de tòfona</b> Gírgola del Montseny verduras y salsa de trufa <i>Montseny's mushroom, vegetables and truffle sauce</i>	16.00 (1/2)10.50
<b>Ou escalfat, múrgules a la crema, foie gras i pinyons</b> Huevo poché, colmenillas a la crema, foie gras y piñones <i>Poached egg, morels cream, foie gras and pine nuts</i>	20.00
<b>Gnocci de patata amb raclette, fruits secs i cruixent d'ibèric</b> Gnocci de patata con raclette, frutos secos y crujiente de ibérico <i>Potato gnocci and raclette, nuts and crispy iberian ham</i>	14.00 (1/2)9.50
<b>Carxofes del Prat, cloïsses, tomàquet i alfàbrega</b> Alcachofas del prat, almejas, tomate y albahaca <i>Local artichokes, clams, tomatoes and basil</i>	20.00 (1/2)15.00
<b>Ravioli d'escamarlans, ametlles i salsa del seu corall</b> Ravioli de cigalas, almendras y salsa de su coral <i>Campi ravioli, almonds and coral sauce</i>	20.00 (1/2)15.00
<b>Canelons de bacallà, pebrots vermells i verds, aglio-olio</b> Canelones de bacalao, pimientos rojos y verdes, aglio-olio <i>Cod canelloni, red and green peppers, aglio-olio</i>	16.00 (1/2)10.50

## Peixos / Pescados / Fish

<b>Arròs negre amb sipietes i carxofes</b> Arroz negro con sepietas y alcachofas <i>Black rice with cuttlefish and artichokes</i>	19.00
<b>Llamàntol amb cigrons en suquet</b> Bogavante con garbanzos en suquet <i>Lobster with chickpeas suquet</i>	29.50 (1/2)22.00
<b>Rap amb musclos i el seu suc</b> Rape con mejillones y su jugo <i>Monkfish with mussels and sauce</i>	24.00 (1/2)18.00
<b>Peix del dia al forn, patates, all tendre, tomàquet i romaní</b> Pescado del día al horno, patatas, ajos tiernos, tomate y romero <i>Baked fish of the day, potato, spring onions, tomato and rosemary</i>	29.50
<b>Calamarcets amb ceba i paella d'arròs pilaff</b> Calamarcitos con cebolla y paella de arroz pilaff <i>Baby squids with onions and pilaf rice</i>	19.00 (1/2)14.50
<b>Rogers amb patates al vi blanc, romesco i olivada</b> Salmonetes con patatas al vino blanco, romesco y olivada <i>Red mullets with potatoes in white wine, romesco and tapenade sauce</i>	27.50 (1/2)20.00

## Carns / Carnes / Meat

<b>Arròs de pagès</b> Arroz de payés <i>Farmer rice</i>	18.00
<b>Costella de porc ibèric, confitada, rossinyols, espàrrecs verds i boc choi</b> Costilla de cerdo ibérico, confitada, rebozuelos, espárragos verdes y boc choi <i>Candied iberian pork chops, mushrooms, green asparagus and boc choi</i>	20.00 (1/2)15.00
<b>Pollastre de pagès en terrina, albergínia, teriyaki, espinacs i sèsam</b> Pollo de payés en terrina, berenjena, teriyaki, espinacas y sésamo <i>Organic chicken terrine, auberginies teriyaki, spinach and sesame</i>	21.00 (1/2)15.50
<b>Steak tartar fet a taula</b> Steak tartar hecho en mesa <i>Steak tartar made at the table</i>	24.00
<b>Filet de vedella, salsa de mostassa i patates al romaní</b> Solomillo de ternera, salsa de mostaza y patatas al romero <i>Veal tenderloin, mustard sauce and rosemary potatoes</i>	26.00
<b>"Chuletón" de bou, "piparras verdes frites", patates fregides (1 kg)</b> "Chuletón" de buey, piparras verdes frites, patatas frites (1 kg) <i>T-bone steak, piquillo peppers, french fries (1 kg)</i>	56.00
<b>Espatlla de cabrit al forn a la manera tradicional</b> Espalda de cabrito al horno a la manera tradicional <i>Traditional oven roasted kid shoulder</i>	29.50

Disposen 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  
Pan i servicio  
Bread and service

10% IVA inclòs  
10% IVA incluido  
10% VAT included