

Aperitiu / Aperitivo / Appetizers

Torrades de carpaccio de vedella i mousse de foie Tostaditas de carpaccio de ternera y mousse de foie <i>Veal carpaccio with foie mousse on toast</i>	10,00
Espatlla de pernil ibèric, coca amb tomàquet Paletilla de jamón ibérico, coca con tomate <i>Shoulder of iberian ham, bread with tomato</i>	18,00 € (1/2) 13,00 €
Croquetes de pernil Croquetas de jamón <i>Ham croquettes</i>	8,00 €
Bunyols de bacallà Buñuelos de bacalao <i>Cod fritters</i>	8,00
Carxofes fregides Alcachofas fritas <i>Fried artichokes</i>	8,00
Anxoves del Xillu, coca amb tomàquet Anchoas del Xillu con pan con tomate <i>Anchovies "del Xillu" with bread with tomato</i>	15,00

Entrants / Entrantes / Starters

Tomàquets de jardí, anxova, oliva i alfàbrega Tomates de jardín, anchoa, aceituna y albahaca <i>Garden tomatoes, anchovy, olive and basil</i>	15,00
Amanida de flors, avocat, tonyina i caviaroli Ensalada de flores, aguacate, atún y caviaroli <i>Salad with flowers, avocado, tuna and caviaroli</i>	20,00
Llamàntol amb salpicó Bogavante en salpicón <i>Lobster in "salpicón"</i>	29,50 (1/2) 22,00
Gírgola del Montseny, verduretes i salsa de tòfona Gírgolas del Montseny, verduritas y salsa de trufa <i>Montseny mushrooms, vegetables and truffle sauce</i>	16,00 (1/2) 10,50
Milfulles de patata, ou, tòfona i foie gras Milhojas de patata, huevo, trufa y foie gras <i>Potato gratin, egg, truffle and foie gras</i>	18,00
Ravioli d'escamarlà, ametlles torrades i salsa del seu corall Ravioli de cigalas, almendras tostadas y salsa de su coral <i>Scampi ravioli, toasted almonds and coral sauce</i>	20,00 (1/2) 15,00
Pèsols del Maresme ofegats, sipietes i caviaroli Guisantes del Maresme rehogados, sepietas y caviaroli <i>Peas of Maresme, cuttlefish and caviaroli</i>	24,00

Peixos / Pescados / Fish

Bacallà confitat, arròs de bacallà Bacalao confitado, arroz de bacalao <i>Candied codfish, cod rice</i>	22,00
Llamàntol, picada d'avellanes i pinyons, salsa verda Bogavante, picada de avellanas y piñones, salsa verde <i>Lobster, mixture of hazelnuts and pine nuts, green sauce</i>	29,50 (1/2) 22,00
Rap, estofat de blat, suc de pebrots escalivats Rape, estofado de trigo, jugo de pimientos escalivados <i>Monkfish, wheat stew, roasted peppers juice</i>	24,00 (1/2) 18,00
Peix del dia al forn, patata, ceba, tomàquet i romaní Pescado del día al horno, patata, cebolla, tomate y romero <i>Baked fish of the day, potato, onion, tomato and rosemary</i>	29,50
Salmó rostit en xemeneia, carxofa amb risotto i crema de ceba Salmón asado en chimenea, alcachofa con risotto y crema de cebolla <i>Fireplace roasted salmon, artichoke risotto and onion cream</i>	18,00 (1/2) 13,00

Carns / Carnes / Meat

Arròs de llebre Arroz de liebre <i>Hare rice</i>	22,00
Cua de bou "a la royal", castanyes i remolatxa Rabo de buey "a la royal", castañas y remolacha <i>"Royal" oxtail, chestnuts and beetroot</i>	22,00 (1/2) 16,50
Canelons de rostit amb salsa de foie gras Canelones de asado con salsa de foie gras <i>Roasted cannelloni with foie gras sauce</i>	18,00 (1/2) 13,00
Steak tartar fet a taula Steak tartar hecho en mesa <i>Steak tartar made at the table</i>	24,00
Filet de vedella a la brasa, escalònies al vi negre i patates al romaní Solomillo de ternera a la brasa, escalonias al vino tinto y patatas al romero <i>Grilled veal sirloin, red wine shallots and rosemary potatoes</i>	26,00
Espatlla de cabrit, rostit i desossat, cremós de patata Espalda de cabrito, asado y deshuesado, cremoso de patata <i>Roasted and boned kid shoulder, creamy potato</i>	29,50

Disposem 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