

ENTRANTES FRÍOS

Ensalada con cogollos de lechuga, cherry, cebolla tierna, pepino, oliva negra y verde con picada catalana / **16€**

Paletilla de jamón ibérico con pan de cristal y tomate / **29€**

Burrata con tomate y vinagreta, con almendras tostadas, ajo y albahaca / **19€**

Escalibada a la llama de leña con tomate confitado al Pernod y hierbas frescas de montaña / **16€**

Lomo de salmón ahumado por nosotros con virutas de Haya y salsa de mostaza con miel / **25€**

Anchoas del Cantábrico triple 0 con coca de cristal y tomate / **24€**

"Torchon" de micuit con cacao, frutas confitadas y mermelada de mandarina / **24€**

ENTRANTES CALIENTES

Sopa agridulce con setas de temporada y foie gras poêlée / **21€**

Puré de patata, zanahoria, remolacha y espinacas con rúcula y salsa agridulce de frutos secos / **21€**

Verduras del huerto y setas salteadas con ajo y gengibre / **16€**

Almejas Gallegas con emulsión de aceite de oliva, ajo, perifollo y guindilla / **28€**

Mejillones al vapor con sake, laurel, romero y limón / **16€**

Mejillones a la marinera con jugo de moluscos / **18€**

Berberechos al vapor al vermut y vinagre blanco, con mantequilla de cítricos / **19€**

Buñuelos cremosos con lomo de bacalao y salsa romesco / **16€**

ARROCES

Arroz meloso de sepia con gambas de la costa / **28€**

Arroz verde al romero con verduras salteadas al ajillo / **24€**

Arroz con setas y salsa de soja y hierbas frescas / **24€**

Arroz con remolacha, salsa de trufa "melanosporum", remolacha y salmón marinado / **28€**

PASTAS FRESCAS

Tagliolini con salsa caponata / **20€**

Fetuccini con salsa de pesto genovés / **21€**

PASTAS CALIENTES

Sorrentino al funghi / **23€**

Ravioli con salsa mascarpone / **23€**

Lasaña de carne y verdura del chef / **25€**

PASTAS SECAS

Rigatoni bolognesa / **23€**

Spaguetti vongole / **27€**

PESCADOS Y MARISCOS

Ostras frescas con limón / **4,5€ unidad**

Ostras con crema de cebolla y agua de rosas / **5€ unidad**

Suquet de pescados y mariscos con picada catalana / **38€**

Lubina de lonja al horno con patatas, cebolla y tomates confitados / **30€**

Lubina salvaje al horno con patatas, cebolla y tomates confitados (min. 2 pers y por encargo) / **SM**

Merluza al vapor con salsa veloutte y mix de algas marinas trinchadas / **26€**

Bacalao "a la llauna" con crema sedosa de pimentón de la vera y ajos confitados / **29€**

CARNES A LA BRASA

Solomillo de ternera de Girona / **34€**

Lomo bajo de Girona 300 gr / **30€**

Hamburguesa de Wagyu / **26€**

Costillas del palo de cordero a la parrilla / **29€**

Magret de pato Gironès a la parrilla / **27€**

Pollo de payés a la brasa al limón / **20€**

GUARNICIONES A ELEGIR PARA LAS CARNES A LA BRASA

Puré de patatas

Patatas fritas con pimiento

Patatas al "Caliu" con mantequilla de hierbas frescas

Espinacas a la crema con piñones y nuez moscada

Escalibada a la leña de olivo, roble y pino