



"Nuestra visión de la cocina mediterránea contemporánea"

ENTRANTES / ENTRANTS

Guisantes del Maresme con "Guanciale" y trompetas de la muerte / 22 €

Pèsols del Maresme amb Guanciale i trompetes de la mort

Tartar de gamba roja con Kumcuat y caviar / 21 €

Tàrtar de gamba vermella amb Kumcuat i caviar

Caballa marinada con vinagreta de Tsuyu y cítricos / 22 €

Verat marinat amb vinagreta de Tsuyu i cítrics

"Calçots" al horno con salsa caccio peppe y nueces de macadamia / 18 €

Calçots al forn amb salsa caccio peppe i nous de macadàmia

Cigala con dados ibéricos y caviar cítrico / 26 €

Escamarlà amb daus ibèrics i caviar cítric

Galantina con encurtidos / 18 €

Galantina amb adobats

Nuestras ostras | Les nostres ostres

Ostras al natural / 7 € unidad

Ostres al natural

Ostra Thai / 9 € unidad

Ostres Thai

Ostras con perla de Jerez y bruma marina / 10 € unidad

Ostres amb perla de Jerez i boira marina

Precio por persona · IVA incluido
Consúltenos sobre alergias o intolerancias.



"Nuestra visión de la cocina mediterránea contemporánea"

PRINCIPAL

CARNES | CARNS

Cordero al horno con patata y kumcuat a la salsa de pimienta Sechan / 29 €

Xai al forn amb patata i kumcuat a la salsa de pebre Sechan

Pichón Duxelle con zanahorias baby / 25 €

Colomí duxelle amb pastanagues baby

Magret de pato marinado con compota de manzana y emulsión de hierbas / 27 €

Magret d'ànec marinat amb compota de poma i emulsió d'herbes

PESCADOS | PEIXOS

Bacalao pil pil y crema de Tupinambo / 28 €

Bacallà pil pil i crema de Tupinambo

Rape grill con mantequilla tostada y puré de patata ahumado "a la bruta" / 45 €

Rap grill amb mantega torrada i puré de patata fumat "a la bruta"

Rodaballo trufado con sala velouté con espinacas salteadas y piñones / 55 €

Turbot trufat amb sala velouté amb espinacs saltats i pinyons

ARROCES | ARROSSOS

Arroz de presa de cerdo Duroc y setas con foie / 32 €

Arròs de presa de porc Duroc i bolets amb foie

Arroz de bogavante / 35 €

Arròs de llamàntol

Arroz de bacalao con alcachofas del Prat / 28 €

Arròs de bacallà amb carxofes del Prat
