

# Menú

## Entrants

Crema de carbassa i gíngebre  
Carxofes amb tòfona i encenalls de foie  
Amanida de favetes a la menta  
Ou poché amb parmentier de patata i xips de carxofes  
Els nostres macarrons de sempre  
Gratinat d'espàrrecs amb salmó fumat  
Graellada de verdures amb salsa romesco  
Trípa de bacallà amb carxofes  
Croquetes de pernil  
Trinxat amb botifarra esparracada i cíntes de calamar  
Canelons de l'àvia  
Pèsols estofats  
Pastís de peix a la mussolina d'all

## Principals

Calamars farcits de carn amb salsa americana  
Tonyina al mirin, pebre rosa i soja  
Filets de llenguado al cava amb espínacs  
Orada al forn amb patata i ceba  
Salmó a la planxa amb micro-samfaina  
Rapet a l'all cremat  
Fideuada amb sípia i llagostins  
Arròs de verdures  
Hamburguesa de vedella amb salsa Roquefort  
Peus de porc a la catalana gratinats  
Epatlla de xai al forn  
Carró de porc rostít  
Platillo de pollastre amb bolets

## Postres

Crema catalana  
Gelats besquit amb xocolata calenta  
Gelats i sorbets de la casa  
Bavaresa de torró amb xocolata i crema de vainilla Bourbon  
El nostre tiramisú  
Borratxo de rom amb gelat de coco i reducció de Malibú amb pinya  
Sacher amb melmelada de préssec de vinya  
Gofre de poma amb gelat de crema catalana i streuzel d'avellanes  
Flam de Baileys  
Milfulles de crema de llimona amb coulis de fruits vermells  
Taronja amb la seva pela confitada i sorbet de Coïntreau

Migdia

Menú: 23,50€

Menú sense postres: 20,00€

Nits, caps de setmana i festius

Menú: 28,00€

Menú sense postres: 25,00€