

PER COMPARTIR FELICITAT Para compartir felicidad

BROQUETA DE GAMBA CRUIXENT 2.70 Brocheta de gamba crujiente	
CROQUETES DE PERNIL O CEPS (UNI) 1.80 Croquetas de jamón o boletus	
LES BRAVES DE L'ISARD 5.50 Las bravas del Isard	
OU POCHÉ DE GALLINA DE CORRAL AMB ESCUMA DE PATATA, PERNIL IBÈRIC I OLI DE TÓFONA.....7.50 Huevo poché de gallina de corral con espuma de patata y aceite de trufa	
CALAMARS A LA ROMANA AMB ALL-I-OLI D'ALL NEGRE 9.70 Calamares a la romana con all-i-oli de ajo negro	
BUNYOLS DE BACALLÀ CASOLANS (UNI)..... 2.70 Buñuelos de bacalao caseros	
CANELÓ DE SALMÓ AMB TÀRTAR DE POP 6.50 Canleón de salmón con tártar de pulpo	
BRIOIX AMB GALTA DE GARRÍ, FORMATGE IDIAZÁBAL Y SALSA TZATZIKI..... 6.70 Brioche con mejilla de lechón, queso Idiazábal y salsa tzatziki	
LA NOSTRA CLOTXA FETA AMB FESOLETS, ESCALUNYES ESCALIVADES, AFRENGADA I MEDALLÓ DE LLONGANISSA6.20 Nuestra clocha hecha con habichuelas, chalotas asadas, arenque y medallón de longaniza	
ASSORTIMENT DE FORMATGES AMB CODONY I FRUITS SECS 11.90 Surtido de quesos con membrillo y frutos secos	
PLAT DE PERNIL IBÈRIC I EL SEU PA DE VIDRE 19.70 Jamón ibérico y su pan de cristal	
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET DE PENJAR 3.70 Pan de cristal con tomate de colgar	

ENTRANTS DE DEBÒ! ¡Entrantes de verdad!

CREMA DE FREDOLICS AMB ROVELL D'OU CURAT I LLARDONS....12.40 Crema de nebrillas con yema curada y panceta	
CARXOFES A LA LLAUNA AMB SAL DE PERNIL..... 14.70 Alcachofas a la llauna con sal de jamón	
FOIE GRAS POELÉ AMB POMA SALTAJADA, FRUITS ROJOS I BRIOIX PLANXAT..... 15.90 Foie gras poêlé con manzana salteada, frutos rojos y brioche planchado	

ELS VERDS & HEALTHYS Los Verdes & Healthys

VERDURES AL DENTE AMB OU POXÉ10.50 Verduras al dente con huevo poché	
POKE BOWL DE SALMÓ (arròs, salmó, marinat, alvocat, pastanaga, ceba tendra, tomàquet, blat de moro, ruca i edamames) 11.90 Pole bowl de salmón (arroz, salmón marinado, aguacate, zanahoria, cebolla tierna, tomate, maiz, rúcula y edamames)	
BURGUER DE QUINOA AMB BOLETS, CONFITURA DE TOMÀQUET I TOPPING SUAU DE PASTANAGA 10.70 Burguer de quinoa con setas, mermelada de tomate y topping suave de zanahoria	
AMANIDA DE TARDOR AMB BOLETS, PEDRERS D'ÀNEC, MAGRANA I VIRUTES DE FOIE GRAS..... 12.90 Ensalada de otoño con setas, mollejas de pato, granada y virutas de foie gras	

AIGUA SALADA I MARINERS D'AIGUA DOLÇA Agua salada y marineros de agua dulce

TENTACLE DE POP AMB PURÉ DE PATATA VIOLETA I "MOJO" VERMELL 16.90 Tentáculo de pulpo con puré de patata violeta y mojo rojo	
PEIX DE LLOTJA, COCCIO A ESCOLLIR (A LA CATALANA, A LA DONOSTIARRA, AL FORN) S/M Pescado de Lonja, cocción a escoger (a la Catalana, a la Donostiarra, al horno)	
BACALLÀ AMB ALL-I-OLI DE CODONYAT I VERDURETES..... 15.90 Bacalao con All-i-oli de membrillo y verduras	

ARRÒS I MÉS Arroz y más

ARRÒS DE CEPS AMB FOIE GRAS..... 19.50 Arroz de boletus con Foie	
STEAK TARTAR AMB MOLL DE L'ÒS16.20 Steak Tartar con su tuétano y patatas fritas	

CARNS KM.0 SENSE MÉS! Carnes Km 0. sin más!

PERDIU DESOSSADA AMB FARCELLETS DE COL..... 18.70 Perdiz deshuesada con rollitos de col	
PLUMA DE PORC RAL AMB AGREDOLÇ DE TARONJA I CODONYAT 21.50 Pluma de cerdo con agri dulce de naranja y membrillo	

CUINANT AMB FORN DE BRASA "JOSPER" Cocinando con horno de brasa "Josper"

HAMBURGUESA DE VEDELLA D'ANDORRA AMB BOLETS I SALSA DE FOIE GRAS 11.70 Hamburguesa de ternera de Andorra con setas y salsa de foie gras	
CUIXES DE POLLASTRE 14.50 Muslos de pollo	
COSTELLES DE XAI 17.20 Costillas de cordero	
MAGRET D'ÀNEC 17.90 Magret de pato	
ENTRECOT DE VACA VELLA 19.50 Entrecot de vaca vieja	
FILET DE VACA VELLA 21.70 Solomillo de vaca vieja	
FILET DE VACA VELLA I ESCALOPA DE FOIE..... 24.90 Solomillo de vaca vieja y escalope de foie	
SUPL SALSA (DE CEPS O CAFÈ PARIS) 3.00 Suplemento salsa (de ceps o Café Paris)	

GUARNICIÓ: PATATA FARCIDA I PEBROTS DEL PADRÒ, O PATATES FREGIDES CASOLANES
Guarnición: patata rellena y pimientos del padrón o patatas fritas

DISPOSEM DE CARTA D'AL LÈRGENS. SI TE CAP INTOLERÀNCIA DIGUI'NS-HO SI US PLAU
Disponemos de carta de alérgenos. Si tiene alguna intolerancia, díganoslo

IMPOSTOS INCLOSOS / SUPL 10% TERRASSA / HORARI 13H - 15H30 / 20H - 22H30
Impuestos incluidos / Supl 10% terraza / Horario 13h - 15h30 / 20h - 22h30