

## Els nostres peixos

|                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| -Pop roquer, patata al morter fumada i emulsió de mojo picón               | 25,50€ |
| -Peix salvatge de les nostres llotges amb guarnició de temporada           | s/m    |
| -Llom de bacallà Barquero amb textures de tomàquet, alga nori i espinacs   | 26,50€ |
| -Tataki de salmó amb taronja, cremós d'alvocat i els seus ous              | 23,00€ |
| -Calamar de costa a la brasa amb tallarins de carabassó i pesto d'ametlles | 22,00€ |

## Les nostres carns

|                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| -Garrinet cruixent amb xirivia i amanida de fonoll i poma                                          | 25,00€ |
| -Espatlla de cabrit sense feina amb trinxat de la Cerdanya, formatge de cabra i guanciale cruixent | 29,00€ |
| -Conill desossat amb el seu paté a la catalana                                                     | 22,00€ |
| -Steaktàrtar de vedella elaborat a la sala                                                         | 27,00€ |
| -Timbal de cua de vedella del Pirineu amb cremós de moniato i verduretes                           | 24,00€ |
| -Filet de vedella a la brasa amb parmentier tofonat, foie i bolets                                 | 26,00€ |

Servei de pa i aigua

3,00€/ persona

### **MENÚ DEGUSTACIÓ. Prèvia Reserva**

72,00€

**El menú es servirà per a taules complertes**

( Begudes no incloses )

Màxima hora de comanda a les 13:45 i a les 21:30

10% IVA no inclòs

Si teniu algun tipus d'al·lèrgia i/o intolerància

***si us plau indiqueu-ho a les persones que us atenen.***