

## Nuestros pescados

- Pulpo de roca a la brasa, patata violeta al mortero trufada, allioli de ajo negro y galleta de arroz 19,50€
- Pescado salvaje de nuestras lonjas s/m
- Cocochas de merluza crocante con pilpil de sus cabezas y alubias de Ávila, panceta ibérica i perlas de trufa 20,00€
- Berberechos al estilo Tailandés 19,00€

## Nuestras carnes

- Brioche de mantequilla tostada relleno de rabo de toro, piparras, chile chipotle, arroz salvaje y cebolla morada 18,50€
- Lingot de cabrito del Solsonès en 2 cocciones, pesto de albahaca y queso de cabra 24,00€
- Capipota de ternera con garbanzos del Anoia 14,00€
- Steaktártar de ternera elaborado a la sala 24,50€
- Entrecot de vaca madurada (1 Kg), pimientos de Padrón y moniato 48,00€

Servicio de pan y agua 2,50€/ persona

### **MENÚ DEGUSTACIÓN. Previa Reserva**

El menú se servirá por mesas completas

65,00€  
(Bebida no incluida)

Hora límite de comanda a las 13:45 y 21:30

10% IVA no incluido

*Si tiene algun tipo de alergia y/o intolerancia  
Por favor indíquelo a las personas que les atienden.*