

Pla

Cuina especial

Entrants: Carpaccios, amanides i altres plats

- Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet 15,20
- Sopa freda o calenta del dia segons el dia 🍴 o no ⓘ
- Carpaccio de pop amb tomàquet fresc, crema d'alvocat i pinyons, un toc de wasabi i un altre de pebre vermell 11,20
- Carpaccio de formatges, Manxego i Idiazabal, salsa de poma i anet, i un oli d'orenga i romaní 9,30 🍴
- Carpaccio de carbassó amb crema de iogurt i tofu, i una vinagreta de lleties del Puy 8,70 🍴
- Carpaccio de secret ibèric, salsa de ceps, festucs i una vinagreta de tòfona 10,50
- Amanida d'espínacs frescos, calamars saltats i tomàquets rostits 10,90
- Amanida de rúcola amb xampinyons, algues, pera saltada i vinagreta de soja i mel 10,50 🍴
- Amanida verda ... Tagliatelles de pastanaga i carbassó + una vinagreta opcional de : Herbes fresques, raïm i menta o bé de mostassa i mel 8,70 🍴
- Verduretes de temporada brasejades mousse d'escalivada, praliné de fruits secs i herbes fresques 11,60 🍴
- Tàrtar de bou amb encenalls de foie, emulsió de poma i mostassa i crostons de pa d'espècies 14,50

.-Tots els plats de la carta estan exempts de gluten.

Servei de Pa bo 1,10 euros.

🍴 = plat vegetarià;

ⓘ = pregunteu

Carns:

- Filet de bou a la sal gris amb pastís de patates, verdures i tomàquet confitat 21,50
- Filet de bou a les herbes amb el pastís de patates, les verdures i el tomàquet confitat 21,50
- Filet de bou amb planxat de foie, poma i calvados el pastís de patates, les verdures i el tomàquet confitat 24,70
- Broquetes de pollastre i ceba tendra a la planxa, amb salsa de xerès, una mica de cuscús i un romesco de menta 15,90
- Xai a la brasa amb una salsa de vi negre, puré de mongeta blanca i una crema suau d'all tendre i codony 16,90
- Filet de porc ibèric brasejat, milfulls d'albergínia al mutabal, una salsa d'avellanes i una confitura d'orellanes *(recomanem poc fet)* 17,50

Peixos:

- Filet de tonyina poc fet a la flama, verduretes saltades, una salsa de civet, tomàquet fresc i sèsam 21,60
- Salmó fumat a la planxa amb xutney de fruites, bolets saltats i fulles de mostassa *(recomanem poc fet)* 18,40
- Bacallà dessalat a la planxa, formatge Idiazabal, espinacs, una samfaina de verdures i una miqueeeeta de mel 20,40
- Peix fresc del dia ⓘ 23,80
- Peix fresc del dia al vapor o a la planxa amb unes verduretes saltades 23,80

.- La cuina és un art molt difícil, que vol una vocació, un sentit de l'observació permanent, una llarga experiència i molta paciència... Josep Pla.

- Cuiner: Jose Antonio Camacaro - % d'IVA inclòs