

# Menú Degustació \*

Ostra Poget "especial Normandia" amb gaspatxo de tomàquet verd, "jalapeños", coriandre i llima

Brioix de croissant, mantega trufada i anxova "000" de Perelló

Gaspatxo de maduixot del Maresme amb tàrtar de bonítol, alfàbrega i flor de saüc

Arròs negre de sípia amb tirabecs i allioli de julivert

Ratjada rostida amb musclos, emulsió de sobrassada, ceba vermella i pell de taronja

Ssam de garrí "Porc Negre de Can Company", salsa agredolça

Mini croissant fumat

**55€**

(begudes no incloses)

Opció maridatge de vins +20/persona

IVA inclòs

\*Menú a taula completa

10% Suplement terrassa







## El nostre steak tartar

Steak tartar de vaca madurada 28

### Toppings

On ferrat de guatlla	2
Caviar Osetra cullera	11
Caviar Osetra llanna 10g	35
On ferrat de guatlla amb caviar	13
Daus d'anguila fumada	3
Ostra francesa	4
Mantega Café de Paris	3

# De temporada per compartir

-  "Gilda" de bacallà, ceba vermella i piparra 3,5/ut
-  Ostra poget "especial Normandia", bloody mary mexicana i pico de gall 5/ut
- Ostra poget "especial Normandia" amb gaspatxo de tomàquet verd, "jalapeños", coriandre i llima 5/ut
- Brioix de croissant, mantega trufada i anxova "000" de Perelló 6/ut
- Pernil ibèric de Guijuelo tallat a mà 25
-  La nostra selecció de formatges afinats 12/20
-   Hummus de l'Alta Anoia amb verdures de proximitat 9
- Bomba cruixent de brandada de bacallà, allioli de mel i pell de llimona encurtida 4/ut
- Croquetes de pollastre de pagès i pernil ibèric 2,4/ut
- Croquetes negres de calamar 2,6/ut
-  Ssam de garrí "porc negre de Can Company", salsa agredolça 9,5/ut
- Espàrrec blanc en amanida amb verat curat, llavors de mostassa, fulles verdes i salsa gribiche 21
- Braç d'ensaladilla amb un toc picant 14
- Gaspatxo de maduixot del Maresme amb tàrtar de bonítol, alfàbrega i flor de saüc 18
- Fideus a la cassola amb costella de porc de "Cal Rovira" i anguila fumada 19,5
- Ensalada Cèsar 15
- L'autèntica pasta fresca a la carbonara 16
- Caneló XL de "rostit" amb salsa de foie i bolets de temporada 20

10% suplement a la terrassa

En el nostre compromís amb la sostenibilitat, si no acabes el teu plat, te'l preparem per emportar.

 Brasa

 Celíacs

 Vegetarià

 Plat disponible en opció vegana

 Vegà

Per a informació sobre al·lèrgens i intoleràncies, consulti amb el seu cambrer.

# Principals

- 🍷 *Arròs mariner amb gamba vermella i nyora*  
(mín. 2 pers.) **22/Pers.**
- 🍷 *Lluç al vapor amb pilpil de llimona, julivert*  
*i suc de piparres dolces* **22**
- 🍷 *Cabrit "embarrat" com al "Drolma"* **29**
- 🍷 *Jarret de vedella de llet a baixa temperatura,*  
*parmentier i verdures de proximitat (recomanat*  
*per a 2 pers.)* **55/ració**

# De les nostres brases

- 🍷 🍷 *Peix del dia a la brasa, fons de patata, ceba*  
*i tomàquet al forn* **s/m**
- 🍷 *Peixos per compartir sencers amb aigua de Lourdes* **s/m**
- 🍷 *Ratjada rostida amb musclos, emulsió de*  
*sobrassada, ceba vermella i pell de taronja* **24**
- 🍷 *Secret de porc ibèric, hummus de moniato i pebrots* **24**
- 🍷 *Rellom de vaca madurada, parmentier i salsa*  
*Cafè de París* **29**
- 🍷 🍷 *Mitjana de vaca frisona* **70/kg**

# Postres

- 🍷 *Croissant fumat* **8**
- 🍷 *Xocolata picant amb oli i sal* **8**
- 🍷 *Panna cotta de coco amb maduixes especiades*  
*i violes* **8**
- 🍷 *Cheesecake de gorgonzola amb gelat de poma*  
*i pols de festuc* **8**
- 🍷 *Trufes de xocolata* **4,5**
- 🍷 *Catànies de Vilafranca* **4,5**
- 🍷 *Carquinyolis de Cardedeu* **4,5**

- 🍷 *Pa de vidre amb tomàquet de penjar* **3**
- 🍷 🍷 *Pa sense gluten* **3**
- 🍷 *Servei de pa i AOVE* **3,5**

# Menú de migdia

## Aperitiu

*Snack del dia*

## Entrants

*Amanida de fulles verdes*

*Tabulé al curri*

*Llegum del dia*

*Crema del dia*

## Plats principals

*L'autèntica pasta carbonara*

*Caneló XL de "rostit" amb salsa de foie*

*Peix del dia a la brasa amb refregit*

*Lluç al vapor amb pil-pil de llimona*

*Cabrit "embarrado" com al "Drolma"*

*Secret de porc ibèric amb moniato i pebrots*

*Steak tàrtar de vaca madurada*

*Rellom madurat a la brasa amb salsa Cafè de París*

## Postre

*Amanida de fruita*

*Gelat*

*Postre del dia*

## Beguda

*Vi o cervesa (1 per persona)*

*Aigua, cafè i pa inclosos*

*\*A triar un plat de cada secció.  
(Disponible de dilluns a divendres, excepte festius)*

**38€**