

Menú Degustación *

Ostra Poget "especial Normandía", gazpacho de tomate verde, jalapeños, cilantro y lima

Brioche de croissant, mantequilla trufada y anchoa "000" de Perelló

Gaspacho de fresón del Maresme con tartar de bonito, albahaca y flor de saúco

Arroz negro de sepia con tirabeques y alioli de perejil

Raya asada con mejillones, emulsión de sobrasada, cebolla roja y piel de naranja

Ssam de cochinitillo "Porc Negre de Can Company", salsa agridulce

Mini croissant ahumado

55€

(bebidas no incluidas)

Opción maridaje de vinos +20/persona

IVA incluido

*Menú a mesa completa

10% Suplemento terraza

Nuestro steak tartar

Steak tartar de vaca madurada 28

Toppings

Huevo frito de codorniz	2
Caviar Osetra cuchara	11
Caviar Osetra_lata 10g	35
Huevo frito de codorniz con caviar	13
Dados de anguila ahumada	3
Ostra francesa	4
Mantequilla Café de Paris	3

De temporada para compartir

🍷	Gilda de bacalao, cebolla roja y piparra	3,5/ud
🍷	Ostra Poget “especial Normandía”, Bloody Mary mexicano y Pico de Gallo	5/ud
	Ostra Poget “especial Normandía”, gazpacho de tomate verde, jalapeños, cilantro y lima	5/ud
	Brioche de croissant, mantequilla trufada y anchoa “000” de Perelló	6/ud
	Jamón ibérico de Guijuelo cortado a mano	25
🌿	Nuestra selección de quesos afinados	12/20
🌿 🍷	Hummus de l’Alta Anoia con verduras de proximidad	9
	Bomba crujiente de brandada de bacalo, alioli de miel y piel de limón moruno	4/ud
	Croquetas de pollo de “pagès” y jamón ibérico	2,4/ud
	Croquetas negras de calamar	2,6/ud
🍷	Ssam de cochinito “porc negre de Can Company”, salsa agridulce	9,5/ud
	Espárrago blanco en ensalada con caballa curada, semillas de mostaza, hojas verdes y salsa gribiche	21
	Brazo de ensaladilla con un toque picante	14
	Gazpacho de fresón del Maresme con tartar de bonito, albahaca y flor de saúco	18
	Fideos a la cazuela con costilla de cerdo “Cal Rovira” y anguila ahumada	19,5
	Ensalada César	15
	La auténtica pasta fresca a la carbonara	16
	Canelón XL de “rostit” con salsa de foie y setas de temporada	20

10% suplemento en terraza

En nuestro compromiso con la sostenibilidad, si no puedes terminar tu plato,
te lo preparamos para llevar.

🔥 Brasa

🍷 Celíacos

🌿 Vegetariano

🌿 Plato disponible en opción vegana

🌿 Vegano

Para información sobre alérgenos e intolerancias consulte con su camarero

Principales

- 🍷 *Arroz marinero con gamba roja y ñora (mín. 2 pax)* 22/Pers.
- 🍷 *Merluza al vapor con pil-pil de limón, perejil y jugo de piparras dulce* 22
- 🍷 *Cabrito embarrado, como en el "Drolma"* 29
- 🍷 *Jarrete de ternera lechal a baja temperatura con parmentier y verduras de proximidad (recomendado para 2 pax)* 55/ración

De nuestras brasas

- 🍷🍷 *Pescado del día a la brasa, fondo de patata, cebolla y tomate al horno* s/m
- 🍷 *Pescados para compartir enteros con agua de Lourdes* s/m
- 🍷 *Raya asada con mejillones, emulsión de sobrasada, cebolla roja y piel de naranja* 24
- 🍷 *Secreto de cerdo ibérico, hummus de boniato y pimientos* 24
- 🍷 *Solomillo de vaca madurada, parmentier y salsa Café de París* 29
- 🍷🍷 *Chuletón de vaca Frisona* 70/kg

Postres

- 🍷 *Croissant ahumado* 8
- 🍷 *Choco picante con aceite y sal* 8
- 🍷 *Panna cotta de coco con fresas especiadas y violetas* 8
- 🍷 *Cheesecake de gorgonzola con helado de manzana y polvo de pistacho* 8
- 🍷 *Trufas de chocolate* 4,5
- 🍷 *Catánias de Vilafranca* 4,5
- 🍷 *Carquiñolis de Cardedeu* 4,5

- 🍷 *Pan de cristal con tomate de colgar* 3
- 🍷🍷 *Pan sin gluten* 3
- 🍷 *Servicio de pan y AOVE* 3,5

Menú de mediodía

Aperitivo

Snack del día

Entrantes

Ensalada de hojas verdes

Tabulé al curry

Legumbre del día

Crema del día

Platos principales

La auténtica pasta carbonara

Canelón XL de "rostit" con salsa de foie

Pescado del día a la brasa con refrito

Merluza al vapor con pilpil de limón

Cabrito "embarrado" como en el "Drolma"

Secreto de cerdo ibérico con boniato y pimientos

Steak tartar de vaca madurada

Solomillo madurado a la brasa con Café de París

Postre

Ensalada de fruta

Helado

Postre del día

Bebida

Vino o cerveza (1 por persona)

Agua, café y pan incluidos

**A elegir un plato de cada sección.
(Disponible de lunes a viernes, excepto festivos)*

38€