










## APERITIVOS Y MUCHO MÁS

 GILDA DE BACALAO, PIPARRA Y CEBOLLA ROJA	3,50
 ANCHOA DE "L'ESCALA"	3
OSTRA CON LECHE DE TIGRE DE FRUTA DE LA PASIÓN Y HUEVAS	5
  HUMMUS DE L'ALTA ANOIA CON VEGETALES	8,50
JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO CORTADO A MANO	25
CROQUETAS DE POLLO DE PAYÉS Y JAMÓN IBÉRICO	2,20/UD
 SELECCIÓN DE QUESOS AFINADOS	12/20

## SINTONIA MENÚ DEGUSTACIÓN

OSTRA CON LECHE DE TIGRE  
DE FRUTA DE LA PASIÓN Y HUEVAS

BRIOCHE DE CROISSANT,  
MANTEQUILLA TRUFADA Y ANCHOA "OO"

GAZPACHO DE CEREZAS, ALMENDRAS,  
GAMBA ROJA Y FLOR DE SAUCO

ARROZ NEGRO DE SEPIA CON ALIOLI DE PEREJIL

PESCADO DEL DÍA, PILPIL DE LIMÓN,  
JUGO DE PIPARRAS DULCES

SSAM DE COCHINILLO "PORC NEGRE DE CAN  
COMPANY", SALSA AGRIDULCE

FRESAS ROTAS MACERADAS CON INFUSIÓN  
DE FRUTOS ROJOS Y ESPUMA DE COCO

Bebidas no incluidas

50

GINTONIC DE SOBREMESA

+6



IVA incluido  
10% suplemento terraza

\*Menú a mesa completa.









## DEL MERCADO

### ENTRANTES

	"SUPERENSALADA", HOJAS VERDES, BRÓCOLI, BIMI, KALE, AGUACATE, QUINOA, BAYAS DE GOJI Y VINAGRETA DE MOSTAZA	14
	BRAZO DE GITANO RUSO	14
	GUISANTES DEL MAREME CON COLMENILLAS RELLENAS DE BUTIFARRA DE PEROL DE "CAL ROVIRA"	28
	ESPÁRRAGO BLANCO A LA BRASA, HOLANDESA DE VAINILLA, BOTARGA Y LIMÓN	18
	CANELÓN XL DE "ROSTIT" CON SALSA DE FOIE Y SETAS DE TEMPORADA	20

### PRINCIPALES

	PESCADO DEL DÍA ASADO, REFRITO DE AJOS Y BITXO, FONDO DE PATATA, CEBOLLA Y TOMATE AL HORNO	S/M
	MERLUZA CON PILPIL DE LIMÓN Y JUGO DE PIPARRAS DULCES	21
	RAPE "NOISETTE", PATATA, ALCAPARRAS Y LIMÓN	26
 	ARROZ MARINERO CON GAMBA ROJA Y ÑORA (MÍN. 2 PAX)	22
	"CABRITO EMBARRADO", ROBUCHÓN DE TUPINAMBO	28
	COCHINILLO "PORC NEGRE DE CAN COMPANY" EN ADOBO DE TANDOORI, "THAISALADA", SALSA AGRIDULCE	26
	STEAK TARTAR DE VACA MADURADA	25

### TOPPINGS






HUEVO FRITO DE CODORNIZ	2
CAVIAR OSIETRA	11
HUEVO FRITO DE CODORNIZ + CAVIAR	13
DADOS DE ANGUILA AHUMADA	3
OSTRA FRANCESA	4
MANTEQUILLA CAFÉ DE PARÍS	3

## SINTONÍA DE MEDIODÍA

ELIJA UNO O DOS PLATOS DE LA CARTA.  
Y POR 6 € MÁS...



UN ACOMPAÑAMIENTO A ELEGIR + PAN + AGUA,  
COPA DE VINO O CERVEZA + POSTRE DEL DÍA O CAFÉ

### ACOMPAÑAMIENTOS



-  CREMA DEL DÍA
-   ENSALADA DE HOJAS VERDES
-  LEGUMBRE DEL DÍA
-  TABOULÉ AL CURRY











## CON HISTORIA

	ENSALADA CÉSAR	14
	LA AUTÉNTICA PASTA FRESCA A LA CARBONARA (OPCIONAL ÑOQUIS CON SETAS)	16
	SOLOMILLO DE VACA MADURADA CON SALSA CAFÉ DE PARÍS	29

## PARA 2, 3 O 4

	CHULETÓN DE VACA FRISONA	70/KG
	JARRETE DE TERNERA LECHAL A BAJA TEMPERATURA, PARMENTIER Y VERDURAS DE PROXIMIDAD	55

## POSTRES

	CROISSANT AHUMADO	8
	CHOCO PICANTE, ACEITE Y SAL	7,50
	 CURRY DE MANGO Y PAN DE COCO HELADO	8
	CHEESECAKE DE GORGONZOLA, MANZANA VERDE Y PISTACHO	8
	TRUFAS DE CHOCOLATE	4,50
	CATANIAS DE VILAFRANCA	4,50
	CARQUIÑOLIS DE CARDEDEU	4,50

---

	PAN DE CRISTAL CON TOMATE DE COLGAR	3
	 PAN SIN GLUTEN	3
	SERVICIO DE PAN Y AOVE	2,50

 Brasa       Celíacos       Vegetariano

 Plato disponible en opción vegana       Vegano

Para información sobre alérgenos e intolerancias consulte con su camarero.

Disponemos de opciones de platos para veganos.  
Consulte con nuestro equipo de sala.

10% suplemento en terraza