








APERITIVOS Y MUCHO MÁS

 GILDA DE BACALAO, PIPARRA Y CEBOLLA ROJA	3,50
 ANCHOA DE "L'ESCALA"	3
OSTRA CON SALSA DE AJÍ AMARILLO Y ACEITE DE CILANTRO	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 SALSA DE AJÍ AMARILLO Y ACEITE DE CILANTRO

BRIOCHE DE CROISSANT, MANTEQUILLA TRUFADA Y ANCHOA "00"

TERRINA DE PATO, FOIE GRAS Y PISTACHO CON ENCURTIDOS

ARROZ DE MONTAÑA CON MOLLEJAS Y SETAS

MERLUZA CON JUGO DE BULLABESA ORIENTAL, TAPIOCA Y ROUILLE DE AZAFRÁN

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

MINI CROISSANT AHUMADO

Bebidas no incluidas

50

GINTONIC DE SOBREMESA

+6

IVA incluido
10% suplemento terraza

*Menú a mesa completa.








DEL MERCADO

ENTRANTES

ENSALADA DE PERDIZ ROJA ESCABECHADA, JUDÍAS DE SANTA PAU, ESCAROLA, ZANAHORIA Y MIEL	14
HUEVO FRITO DE PAYÉS CON CEPS Y BUTIFARRA DE PEROL DE "CAL ROVIRA"	21
TERRINA DE PATO, FOIE GRAS Y PISTACHO CON ENCURTIDOS	17
GARBANZOS ESTOFADOS CON OREJA DE CERDO Y PULPO A LA GALLEGA	17
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 JUGO DE BULLABESA ORIENTAL, TAPIOCA Y ROUILLE DE AZAFRÁN	21
 RAPE "NOISETTE", PATATA, ALCAPARRAS Y LIMÓN	26
  ARROZ MARINERO CON GAMBA ROJA Y ÑORA (MÍN. 2 PAX)	22
 "CABRITO EMBARRADO", COMO EN EL "DROLMA"	28
COCHINILLO "PORC NEGRE DE CAN COMPANY" EN ADOBO DE TANDOORI, "THAISALADA", SALSA AGRIDULCE	28
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



De lunes a viernes, excepto festivos.











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