

POSTRES

Semiesfera con cremoso de chocolate, <i>chantilly</i>, toffee y crumble  	10,00 €
Semiesfera amb cremós de xocolata, <i>chantilly</i> , toffee i crumble	
Tarta de manzana pochada y mousse de crema inglesa sobre bizcocho suave de canela   	8,00 €
Pastís de poma escalfada i mousse de crema anglesa sobre pa de pessic suau de canyella	
Parfait de mascarpone, praliné de castañas y frutos del bosque  	9,00 €
<i>Parfait</i> de mascarpone, praliné de castanyes i fruits del bosc	
Macedonia de frutas de temporada con sorbete de mandarina   	7,00 €
Macedònia de fruites de temporada amb sorbet de mandarina	
Surtido de helados	7,00 €
Assortiment de gelats	

PARA COMBINAR CON LOS POSTRES PER COMBINAR AMB LES POSTRES

CÓCTELES CÒCTELS

Negroni	11,00 €
Expresso Martini	12,00 €

VINOS DULCES VINS DOLÇOS

Lustau, Pedro Ximénez	6,00 €
Valdespino Jerez Dulce, Sherry	5,00 €
Porto Cruz, Tawny	5,00 €
MoscateLL, Vell Ferrer	5,00 €

BRANDY Y COGNAC

Mascaró X.O. Egeo	12,00 €
1866, Solera Gran Reserva	13,00 €
Courvoisier V.S.O.P	14,00 €
Hennessy V.S.O.P	15,00 €



Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos. Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, informe a nuestro personal antes de realizar su pedido.

Alguns dels nostres plats poden contenir al·lèrgens. Si té alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, informi el nostre personal abans de fer la seva comanda

IVA incluido
IVA inclòs

MENÚ

ENTRANTES Y PLATOS A COMPARTIR

ENTRANTS I PLATS PER COMPARTIR

Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca, tomate de colgar y AOVE 🍷 26,00 €
Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca, tomàquet de penjar i AOVE

Ensalada tibia de *papa arrugá* y endivias, sardina ahumada, alcaparras fritas y aceite de albahaca y orégano 🌿🌿
Amanida tèbia de *papa arrugá* i endívies, sardina fumada, tàperes fregides i oli d'alfàbrega i orenga

Carpaccio de ternera, mantequilla de trufa, parmesano en texturas, escamas de sal al carbón, rúcula y piñones tostados 🍷🍷🍷
Carpaccio de vedella, mantega de tòfona, parmesà en textures, escates de sal al carbó, ruca i pinyons torrats

Salteado de setas confitadas, huevo a baja temperatura, papada ibérica y salsa holandesa 🍷🍷 18,00 €
Saltejat de bolets confitats, ou a baixa temperatura, papada ibèrica i salsa holandesa

Crema de espinacas, queso feta en aceite de tomillo limón con tostaditas de pan de piñones y azafrán 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 16,00 €
Crema d'espínacs, formatge feta en oli de farigola llimona amb torradetes de pa de pinyons i safrà

Canelón de rustido con foie y setas, bechamel de boletus y tomillo infusionado y reducción de rustido 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 19,00 €
Caneló de rostit amb foie i bolets, beixamel de ceps i farigola infusionada i reducció de rostit

Pasta del día con nuestra salsa a elegir: boloñesa, carbonara, pesto o quesos 16,00 €
Pasta del dia amb la nostra salsa a escollir: bolonyesa, carbonara, pesto o formatges
🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

ARROCES

ARROSSOS

Risotto de setas de temporada, queso *tetilla* ahumada y aceite de trufa blanca 🍷🍷🍷 19,00 €
Risotto de bolets de temporada, formatge *tetilla* fumada i oli de tòfona blanca

Arroz de Socarrat con navajas de Sant Carles con alioli de cítricos levantinos y germinado de mostaza 🌿🌿🌿🌿 26,00 €
Arròs de Socarrat amb navalles de Sant Carles amb allioli de cítrics llevantins i germinat de mostassa

Arroz seco de presa ibérica, verdura de temporada y alioli de fondo oscuro 🍷🍷 23,00 €
Arròs sec de presa ibèrica, verdura de temporada i allioli de fons fosc

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

ELS NOSTRES PLATS PRINCIPALS

PESCADO
PEIX
Pescado de lonja, cremoso de apionabo y corazones de alcachofa Prat en dos cocciones 🌿🍷🍷 24,00 €
Peix de llotja, cremós d'apionabo i cors de carxofa Prat en dues coccions

Suprema de salmón asado con salteado de trigo suave, *pak choi* y salsa ligera de *tobiko* y eneldo 🍷🍷🍷🍷 26,00 €
Suprema de salmó rostit amb saltat de blat suau, *pak choi* i salsa lleugera de *tobiko* i anet

Dorada al horno sobre coliflores a la gallega, salsa bearnesa y crudité de apio 🌿🍷🍷 23,00 €
Orada al forn sobre coliflors a la gallega, salsa bearnesa i cruditè d'api

Redondo de rape envuelto en acelgas con agua de ají amarillo y coco con aire de gambas 🍷🍷🍷🍷🍷 28,00 €
Rodó de rap embolicat amb bledes amb aigua d'ají groc i coco amb aire de gambes

CARNE

CARN

Entrecot de lomo bajo con cazuelita de *ratatouille* y salsa Café de París 🍷🍷🍷🍷🍷 27,00 €
Entrecot de llom baix amb cassoleta de *ratatouille* i salsa Cafè de París

Lomo de ciervo con boniato especiado, salsa de reducción de vino tinto y granada y chips de hinojo 🍷🍷🍷 29,00 €
Llom de cérvol amb moniato especiat, salsa de reducció de vi negre i magrana i xips de fonoll

Osobuco en su salsa, cremoso de calabaza, selección de setas al grill y zanahoria amarilla crujiente 🍷🍷🍷🍷🍷 24,00 €
Osobuc a la seva salsa, cremós de carbassa, selecció de bolets al grill i pastanaga groga cruixent

Confit de pollo Pota Blava con *trinxat* de boniato y col *kale*, con salsa de physalis al vermut rojo 🍷🍷🍷 29,00 €
Confit de pollastre Pota Blava amb *trinxat* de moniato i col *kale*, amb salsa de physalis al vermut vermell

DESSERTS



Chocolate crémeux hemisphere with chantilly cream, toffee and crumble 🍫🍫🍫 10,00 €

Demi-sphère avec crémeux au chocolat, chantilly, toffee et crumble

Poached apple tart and crème anglaise mousse on a soft cinnamon sponge cake 8,00 €

Tarte aux pommes fondantes et mousse à la crème anglaise sur un biscuit moelleux à la cannelle 🍏🍏🍏🍏

Mascarpone *parfait*, chestnut praline and forest fruits 🍫🍫🍫 9,00 €

Parfait au mascarpone, praliné de châtaignes et fruits des bois

Seasonal fruit salad with mandarin sorbet 🍏🍏🍏🍏 7,00 €

Macédoine de fruits de saison au sorbet à la mandarine

Assorted ice creams 🍦🍦🍦🍦 7,00 €

Assortiment de glaces

TO PAIR WITH DESSERTS À ASSOCIER AUX DESSERTS

COCKTAILS

Negroni 11,00 €

Expresso Martini 12,00 €

SWEET WINES VINS DOUX

Lustau, Pedro Ximénez 6,00 €

Valdespino Jerez Dulce, Sherry 5,00 €

Porto Cruz, Tawny 5,00 €

Moscattell, Vell Ferrer 5,00 €

BRANDY | COGNAC

Mascaró X.O. Egeo 12,00 €

1866, Solera Gran Reserva 13,00 €

Courvoisier V.S.O.P 14,00 €

Hennessy V.S.O.P 15,00 €



Some of our dishes may contain allergens. If you have any allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance, veuillez en informer notre personnel avant de passer votre commande.

VAT included
TVA incluse

MENU

STARTERS AND DISHES TO SHARE

ENTRÉES ET PLATS À PARTAGER

Hand-carved Ibérico ham served with coca bread, hanging tomatoes and AOVE 🍷
Jambon ibérique coupé à la main, servi avec du pain *coca*, de la tomate de suspension et AOVE

Warm salad of wrinkled potatoes and endives, smoked sardine, fried capers, and basil-oregano oil 🍷🍷
Salade tiède de pommes de terre *arrugá* et d'endives, sardine fumée, câpres frites et huile au basilic et à l'origan

Beef carpaccio, truffle butter, parmesan in various textures, charcoal salt flakes, arugula and toasted pine nuts 🍷🍷🍷
Carpaccio de bœuf, beurre à la truffe, parmesan en textures, flocons de sel au charbon, roquette et pignons de pin torréfiés

Sauté of confit mushrooms, slow-cooked egg, iberian pork jowl and hollandaise sauce 🍷🍷
Poêlée de champignons confits, œuf basse température, bajoue ibérique et sauce hollandaise

Cream of spinach soup, feta cheese in lemon-thyme oil and pine nut and saffron toast points 🍷🍷🍷🍷🍷
Crème d'épinards, feta à l'huile de thym-citron et toasts au pain aux pignons et au safran

Slow-cooked meat cannelloni with foie gras and mushrooms, porcini and thyme-infused béchamel and roast meat reduction 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
Cannelloni de rôti au foie gras et aux champignons, béchamel aux cèpes et au thym infusé et réduction de jus de rôti

Pasta of the day with your choice of sauce: bolognese, carbonara, pesto or cheese
Pâtes du jour avec la sauce de votre choix : bolognaise, carbonara, pesto ou aux fromages
🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

RICE DISHES

PLATS DE RIZ

Seasonal mushroom risotto, smoked *tetilla* cheese and white truffle oil 🍷🍷🍷
Risotto aux champignons de saison, fromage *tetilla* fumé et huile de truffe blanche

Socarrat rice with San Carles razor clams, levantine citrus aioli and mustard sprouts 🍷🍷🍷
Riz façon *socarrat* aux couteaux de Sant Carles, aioli aux agrumes du levant et pousses de moutarde

Dry-style rice with iberian pork dam, seasonal vegetables and dark stock aioli 🍷🍷
Riz sec à la presa ibérique, légumes de saison et aioli au jus corsé

26,00 €

16,00 €

23,00 €

18,00 €

16,00 €

19,00 €

16,00 €

19,00 €

26,00 €

23,00 €

OUR MAIN DISHES

NOS PLATS PRINCIPAUX

FISH

POISSON

Market-fresh fish, celeriac cream and Prat artichoke hearts prepared two ways 🍷🍷🍷
Poisson de la criée, crème de céleri-rave et cœurs d'artichauts du Prat en deux cuissons

Roasted salmon fillet with a sauté of tender wheat and bok choy and a light *tobiko* and dill sauce 🍷🍷🍷
Suprême de saumon rôti accompagné d'une poêlée de blé tendre et de pak choï, sauce légère au tobiko et à l'aneth

Oven-baked gilt-head bream on galician-style cauliflower with béarnaise sauce and celery crudités 🍷🍷🍷
Daurade au four sur chou-fleur à la galicienne, sauce béarnaise et crudités de céleri

Monkfish loin wrapped in chard with yellow chili and coconut broth and prawn air 🍷🍷🍷🍷
Médailon de lotte en robe de blettes, bouillon au piment jaune et à la noix de coco, écume de crevettes

MEAT

VIANDE

Grilled entrecote with a small casserole of ratatouille and Café de Paris sauce 🍷🍷🍷🍷
Entrecôte avec une cassolette de ratatouille et sauce Café de Paris

Venison loin with spiced sweet potato, red wine and pomegranate reduction and fennel chips 🍷🍷🍷
Longe de cerf, patate douce aux épices, réduction de vins rouge et blanc et chips de fenouil

Ossobuco in its own sauce, creamy pumpkin purée, selection of grilled mushrooms and crispy yellow carrot 🍷🍷🍷🍷
Jarret de veau dans son jus, crème de courge, sélection de champignons grillés et carotte jaune croquante

Pota Blava chicken confit with sweet potato *trinxat* and kale cabbage, with physalis sauce with red vermouth 🍷🍷
Confit de poulet Pota Blava accompagné d'un *trinxat* de patate douce et de chou kale, sauce au physalis et au vermouth rouge

24,00 €

26,00 €

23,00 €

28,00 €

27,00 €

29,00 €

24,00 €

29,00 €