€ 10,90
risotto de
ceba a la sal

€ 7,20
cabdell
a la planxa amb
emulsió d´ametlla
crua i salsa barbacoa

€ 6,40
¨moniato alegre¨
pells de moniato fregides
amb salsa brava d'alegries
de la riojanes i col fermentada

15,90
ous
souffle
amb foie

€ 5,90
patata
lila arrugada
amb ¨mojo¨ verd canari

€ 4,70
ostras
al vapor i
aire de piparras

€ 4,50
ostra
"sopleteada" i
tinta de calamar

€ 15,90
bacallà cuiten
en el seu suc amb
regalèssia i crosta d`ametlla

€ 16
sípia a la
planxa amb samfaina
i all i oli de gingebre

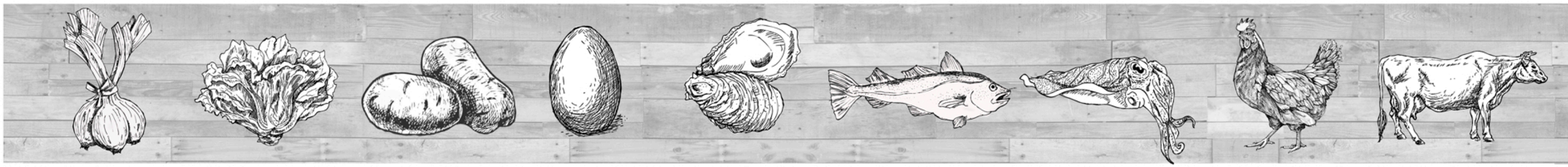
€ 14,50
salpicó tebi
de sípia al seu
suc amb tagliatelle
de cogombre i garum

€ 16,90
ballotine de
pollastre negre del Penedés,
farcit a la catalana amb
amanida crua de coliflor

€ 12,90
aletes de
pollastre confitades
amb salsa "butter chicken"
encaix de blat de moro, iogurt
fumat i gel de coriandre

€ 18,90
taco
de vaca vella,
puré de poma i
ceba fregida

€ 15,90
llato de
vedella amb puré
de carbassa i aranja



ceba tendra fumada
10 hores amb fusta de
vern, servida freda
amb romesco de
menta
€ 9,10

hummus de rucula
i herbes amb
endívia
€ 6,80

amanida de ceba crua
camuflada, saor
de ceba i emulsió
de ceps
€ 8,90

amanida d´enciam sempre
viva amb remolatxa
encurtida i vinagreta
d´aigua de
cogombre
€ 9,10

amanida de patata i enciam
de mar amb emulsió de
mantega noisette
i flor de
sal
€ 8,90

rovell d´ou marinat,
xerigot de parmesà i
botarga
€ 11,90

rovell d´ou
texturitzat
amb festúc i cecina
€ 14,90

ostra amb flor
d´anet
encurtit
€ 4,50

llom de bacallà fumat
amb marialluisa
encurtida
€ 11,20

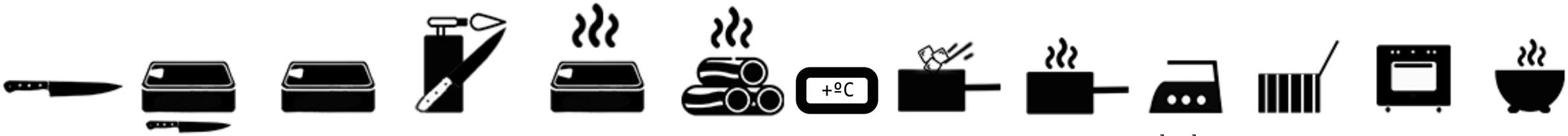
esqueixada de bacallà
amb tomaquet,oliva negra
y escarola
€ 12,50

amanida de sípia
crua amb patata
al platillo,apu
i pell de
taronja
€ 10,90

parfait de fetge
de pollastre amnb
peres a la
mostassa
€ 12,90

comensal € 1,50

tàrtar clásic
de vedella
€ 15,90



cru

marinat
al moment

marinat
fred

brasejat

marinat
calent

fumat

al seu
punt

bullit
servit
fred

bullit
vapor

a la planxa

fregit

al forn

cassola