



**“La cuina catalana és una cuina amb història,
que mira al futur sense oblidar d'on ve”**

Ferran Adrià

Per picar i compartir

<i>Pa de vidre amb/sense tomàquet</i>	3,80 €
<i>Foie micuit amb figues confitades i torradetes</i>	17 €
<i>Encenalls de pernil ibèric de gla amb pa de vidre</i>	23 €
<i>Patates braves amb tres salses</i>	8 €
<i>Mini-croquetes de pernil</i>	9 €
<i>Puntilles a l'andalusa amb llimona</i>	15 €
<i>Calamars a l'andalusa amb pebrots de Padrón</i>	15 €
<i>Cassoleta de pop i llagostins amb allets</i>	18 €
<i>Tastet d'entreteniments variats amb pernil ibèric, foie mi-cuit, anxoves, mini-croquetes, puntilles i braves</i>	19 €

IVA inclòs

Entrants

<i>Amanida Cèsar amb pollastre cruixent, enciam, crostons, olives negres i formatge parmesà amb salsa Cèsar</i>	13 €
<i>Tàrtar de salmó marinat amb sorbet de maracujà</i>	17 €
<i>Graellada de verdures amb endívia, blat de moro, pebrot escalivat, pastanaga, tomàquet, albergínia i espàrrecs</i>	14 €
<i>Tagliatelle saltats amb bolets, tomàquets cherry, ametlles i salsa pesto</i>	14 €
<i>Cargols a la catalana</i>	16 €

Arrosos (mínim per a 2 persones, preu per persona)

<i>Paella d'arròs i verdures amb puntes de romesco</i>	17 €
<i>Paella d'arròs a la marinera amb peix i marisc</i>	21 €
<i>Paella d'arròs amb peus de porc, botifarra negra, pinyons i bolets</i>	25 €
<i>Paella d'arròs negre amb calamar, llagostins i calamarcets cruixents</i>	25 €

Peixos (tots els peixos poden ser a la planxa)

<i>Bacallà a la musselina de poma</i>	22 €
<i>Pop a la brasa amb parmentier de patata</i>	26 €
<i>Salmó a la brasa amb pebrot verd i vermell escalivat i salsa romesco</i>	19 €
<i>Llenguado a la meunière de llima amb cebes, tàperes i anet</i>	26 €

Carns

<i>Cruixent de peu de porc farcit de botifarra negra, pinyons i bolets</i>	17 €
<i>Espatlla de xai al forn desossada amb patata panadera</i>	24 €
<i>Costelletes i mitjanes de cabrit arrebossades</i>	25 €
<i>Entrecot de vedella a la llosa</i>	25 €
<i>Filet de vedella a la llosa</i>	31 €
<i>Salsa de tres pebres o salsa roquefort per acompanyar</i>	5 €