

CARTA

Entrants

TARTAR D' ESCAMARLANS I GAMBES AMB AMANIDA "WALDORF" I SORBET D'API 38€

"PÂTÉ EN CROÛTE" DE PORC "de cap a cua" (7 parts diferents) AMB CRÉIXENS I SALSA "GRIBICHE" 32€

AMANIDA DE TOMÀQUET DE PAGÈS AMB SARDINES FUMADES, SALMOREJO VERD I SORBET D'ALFÀBREGA 24€

LLAGOSTINS AL VAPOR AMB VICHYSOISSE DE PORRO I COCO 32€

EMPEDRAT DE BACALLÀ I MONGETES DE "SANTA PAU" AMB ESFERES D'OLIVA 28€

CALAMAR DE POTERA GUISAT AMB IBÈRICS I PIPARRA 32€

ELS NOSTRES CANELONS FARCITS DE POLLASTRE RAÇA PRAT "POTA BLAVA" 28€

MENESTRA DE VERDURES DEL BAIX LLOBREGAT (14 varietats de cultiu ecològic) AMB EL SEU CONSOMÉ VEGETAL 26€

Peixos i Arrossos

SUQUET "BLANC" DE RAP AMB GNOCHIS DE SAFRÀ I MUSCLOS DE ROCA, I PICADA CATALANA 34€

"FRICANDÓ" DE PARPATANA DE TONYINA VERMELLA DEL MEDITERRÀNI AMB PARMENTIER 32€

LLOBARRO "SALVATGE" A LA BRASA DE CARBÓ AMB ROMESCO I CEBETES FARCIDES DE SAMFAINA 38€

ARRÒS DE PALS AMB GAMBES I TALLARINES DE CALAMAR DE POTERA 36€

LLAMÀNTOL DEL CANTÀBRIC EN DOS SERVEIS 46€

Des de la Modernitat la cua amanida amb algues i llimona curada amb sal

Des del Classicisme les pines a la Thermidor

Carns

ESPATLLA DE CABRIT (desossada i confitada 18 hores) AMB TUMBET D'ALBERGÍNIES 32€

FILET DE VEDELLA "RUBIA GALLEGA" AMB LINGOT DE PATATA MACARIA I SALSA CAFÈ DE PARÍS "à la minute" 39€

POLLASTRE "COQUELET" ROSTIT I SERVIT EN DOS SERVEIS 36€

(El pit amb salsa suprema del rostit i la cuixa guisada amb crestes i tomàquets secs)

COSTELLETES DE CABRIT A LA GRAELLA DE CARBÓ AMB PATATES SOUFFLÉS 39€

ÀNEC ROSTIT EN EL SEU SUC "A LA PRESSE" (min.2 pers.) 42€ p.p.

(el nostre gran clàssic des de l' any 1967)

Gran Menú “ESTIU 2020”

Els proposem un viatge gastronòmic pels nostres plats mes nous
acompanyats per vins que ens han sorprès i captivat

Selecció d' Aperitius Històrics
El Nostre clàssic cocktail “Pink Lady”

* * *

AMANIDA DE TOMÀQUET DE PAGÈS AMB SARDINES FUMADES, SALMOREJO VERD I SORBET D'ALFÀBREGA
Vi Blanc “GPS 2017” de Domaine Pignier (Côte de Jura)

* * *

TARTAR D' ESCAMARLANS I GAMBES AMB AMANIDA “WALDORF” I SORBET D'API
Vi Blanc “Brandán Godello 2019” d' Algueira (D.O. Ribeira Sacra)

* * *

“PÂTÉ EN CROÛTE” DE PORC “de cap a cua” (7 parts diferents) AMB CRÉIXENS I SALSA “GRIBICHE”
Vi Negre “Morgon Vieilles Vignes 2018” de Jean Paul Thévenet

* * *

SUQUET “BLANC” DE RAP AMB GNOCHIS DE SAFRÀ I MUSCLOS DE ROCA, I PICADA CATALANA
Vi Blanc “La Calma 2013” Can Ràfols dels Caus (D.O Penedès)

* * *

FILET DE VEDELLA “RUBIA GALLEGA” AMB LINGOT DE PATATA MACARIA I SALSA CAFÈ DE PARÍS “à la minute”
Vi Negre “Gresa Expressio 2010” de Finca Olivardots (D.O. Empordà)

* * *

SELECCIÓ DE FORMATGES DE PRODUCTORS LOCALS
Cava “Brut Nature de la Finca Gran Reserva 2015” de Raventós i Blanc (D.O. Cava)

* * *

“SAINT HONORÉ” DE TIRAMISÚ
(lioneses farcides de crema d'ametlles, pa de pessic a l'amaretto, mousse de mascarpone i gelat de cafè)
Vi dolç “Old Harvest” de Ximénez Spínola (D.O. Jerez)

* * *

Preu Menú amb Maridatge: 130 €
Preu Menú sense Maridatge: 95 €

* * *

(Preus amb l' IVA inclòs)