

Carta

Entrantes

TARTAR DE CIGALAS Y GAMBAS CON ENSALADA “WALDORF” Y SORBETE DE APIO 38€

“PÂTÉ EN CROÛTE” DE CERDO “de cabo a rabo” (7 partes diferentes) CON BERROS Y SALSA “GRIBICHE” 32€

ENSALADA DE TOMATE DE PAYÈS CON SARDINAS AHUMADAS, SALMOREJO VERDE Y SORBETE DE ALBAHACA 24€

LANGOSTINOS AL VAPOR CON VICHYSOISSE DE PUERRO Y COCO 32 €

“EMPEDRAT” DE BACALAO Y JUDÍAS DE “SANTA PAU” CON ESFERAS DE ACEITUNA 28€

CALAMAR DE POTERA GUIADO CON IBÉRICOS Y PIPARRA 32€

NUESTROS CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT “POTA BLAVA” 28€

MENESTRA DE VERDURAS DEL BAIX LLOBREGAT (14 variedades de cultivo ecológico) CON SU CONSOMÉ VEGETAL 26€

Pescados y Arroces

SUQUET “BLANCO” DE RAPE CON GNOCHIS DE AZAFRAN Y MEJILLONES DE ROCA, Y PICADA CATALANA 34€

“FRICANDÓ” DE PARPATANA DE ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO CON PARMENTIER 32€

LUBINA “SALVAJE” A LA BRASA DE CARBÓN CON ROMESCO Y CEBOLLITAS RELLENAS DE SAMFAINA 38€

ARROZ DE “PALS” CON GAMBAS Y TALLARINAS DE CALAMAR DE POTERA 36€

BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO EN DOS SERVICIOS 46€

Desde la Modernidad la cola con aliño de algas y limón curado en sal

Desde el Clasicismo las pinzas a la Thermidor

Carnes

ESPALETA DE CABRITO (deshuesada y confitada 18 horas) CON “TUMBET” DE BERENJENAS 32€

FILETE DE TERNERA “RUBIA GALLEGA” CON LINGOTE DE PATATA MACARIA Y SALSA CAFÉ DE PARIS “à la minute” 39€

POLLO “COQUELET” ASADO Y SERVIDO EN DOS SERVICIOS 36€

(La pechuga con salsa suprema del “rostit” y el muslo guisado con crestas y tomates secos)

CHULETITAS DE CABRITO A LA PARRILLA DE CARBÓN CON PATATAS SOUFFLÉ 39€

PATO ASADO EN SU PROPIO JUGO “A LA PRESSE” (min. 2 pers.) 42€ p.p.

(Nuestro gran clásico desde el año 1967)

Gran Menú “VERANO 2020”

Les proponemos un viaje gastronómico por nuestros platos más nuevos
acompañados por vinos que nos han sorprendido y cautivado

Selección de Aperitivos Históricos
Nuestro clásico cocktail “Pink Lady”

ENSALADA DE TOMATES VARIADOS CON SARDINAS AHUMADAS, SALMOREJO VERDE Y SORBETE DE ALBAHACA
Vino Blanco “GPS 2017” de Domaine Pignier (Côte de Jura)

TARTAR DE CIGALAS Y GAMBAS CON ENSALADA “WALDORF” Y SORBETE DE APIO
Vino Blanco “Brandán Godello 2019” de Algueira (D.O. Ribeira Sacra)

“PÂTÉ EN CROÛTE” DE CERDO “de cabo a rabo” (7 partes diferentes) CON BERROS Y SALSA “GRIBICHE”
Vino Tinto “Morgon Vieilles Vignes 2018” de Jean Paul Thévenet

SUQUET “BLANCO” DE RAPE CON GNOCHIS DE AZAFRAN Y MEJILLONES DE ROCA Y PICADA CATALANA
Vino Blanco “La Calma 2013” Can Ràfols dels Caus (D.O Penedès)

FILETE DE TERNERA “RUBIA GALLEGA” CON LINGOTE DE PATATA MACARIA Y SALSA CAFÉ DE PARIS “à la minute”
Vino Tinto “Gresa Expressio 2010” de Finca Olivardots (D.O. Empordà)

SELECCIÓN DE QUESOS DE PRODUCTORES LOCALES
Cava “Brut Nature de la Finca Gran Reserva 2015” de Raventós i Blanc (D.O. Cava)

“SAINT HONORÉ” DE TIRAMISÚ
(lionesas rellenas de crema de almendras, bizcocho al amaretto, mousse de mascarpone y helado de café)
Vino dulce “Old Harvest” de Ximénez Spínola (D.O. Jerez)

Precio Menú con Maridaje: 130 €

Precio Menú sin Maridaje: 95 €

Precios con IVA incluido