

Carta

Entrantes

TARTAR DE CIGALAS Y GAMBAS CON ENSALADA “WALDORF” Y SORBETE DE APIO 39€

SARDINA DEL MEDITERRÁNEO CURADA AL “GARUM”, TOMATE DE GUARDA Y ESCALIVADA AL CARBÓN 26€

LANGOSTINOS AL VAPOR CON CREMA DE CALABAZA “VIOLIN”, PIMIENTA BATAKS Y CÍTRICOS 34€

BOGAVANTE GALLEGO CON VERDURITAS DEL BAIX LLOBREGAT Y CONSOMÉ VEGETAL 42€

“PÁTÉ EN CROÛTE” DE CERDO CON MINI ENSALADA DE BERROS Y SALSA “GRIBICHE” 28€

CALAMAR DE POTERA GUIADO CON IBÉRICOS Y PIPARRA 34€

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

HUEVO DE “CALAF” DE DOS MANERAS:

Setas de temporada con “huevo parmesano” e ibéricos primero, Caviar Iraní después 48€

Pescados

SALMONETE DE ROCA (sin espinas) CON FIDEOS DE BULLABESA Y CONSOMÉ DE GAMBA 38€

“FRICANDÓ” DE PARPATANA DE ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO CON PARMENTIER 34€

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

LUBINA “SALVAJE” A LA BRASA DE CARBÓN CON ROMESCO Y CEBOLLITAS RELLENAS DE SAMFAINA 39€

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

Carnes y Caza

PATO ASADO EN SU PROPIO JUGO “A LA PRESSE” (min. 2 pers.) 42€ p.p.
(Nuestro gran clásico desde el año 1967)

ARROZ DE CONEJO Y “GÍRGOLES” DE CASTAÑO CON SU PALETILLA CONFITADA
CON SALSA DE MOSTAZA “A LA ANTIGUA” 28 €

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

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

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

PERDIZ ROJA (deshuesada) CON “FARCELLETS” DE COL 38€

LIEBRE A LA ROYAL 48€

Gran Menú “OTOÑO 2020”

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

Aperitivo “Homenaje a la Champaña”

Champagne Ruinart Rosé

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

Vino Blanco “Hochheimer Kirchenstück Riesling Kabinett Trocken 2017”(Rheingau)

HUEVO DE “CALAF” DE DOS MANERAS:

Setas de temporada con “huevo parmesano” e ibéricos primero, Caviar Iraní después

Manzanilla pasada en rama La Pastora primero / Fino “Caberrubia” después

CALAMAR DE POTERA GUIADO CON IBÉRICOS Y PIPARRA

Vino Blanco “Principia Mathematica 2019” de Alemany i Corrió (D.O. Penedès)

SALMONETE DE ROCA (sin espinas) CON FIDEOS DE BULLABESA Y CONSOMÉ DE GAMBA

Vino Rosado “Domaine Ott 2019” de Domaines Ott (Côtes de Provence)

FILETE DE TERNERA “RUBIA GALLEGA” CON LINGOTE DE PATATA MACARIA Y SALSA CAFÉ DE PARIS

Vino Tinto “Imperial Gran Reserva 1987” de CVNE (D.O.C Rioja)

SELECCIÓN DE QUESOS DE PRODUCTORES LOCALES

Vino Blanco “Vallegarcia Viognier 2015 magnum” de Pagos de Vallegarcia

COULANT DE AVELLANA, HELADO DE CHOCOLATE “GRAN CRU” DE GHANA Y CREMA DE CAFÉ

Gran Marnier “Cuvée du Centenaire”

Precio Menú con Maridaje: 135 €

Precio Menú sin Maridaje: 98 €

Precios con IVA incluido