

# Carta

## Entrantes

CARPACCIO DE LUBINA CON ENSALADA VERDE Y HELADO DE ACEITUNA "GORDAL" 38€  
(lubina curada con Gin & algas marinas, fileteada al momento)

ASPIC DE LANGOSTINOS CON SU CONSOME GELÉE Y CAVIAR IRANÍ 45€  
(crema de almendras y uva al chardonnay)

"COCKTAIL" DE BOGAVANTE 42€  
(bogavante al vapor sobre agua de lechuga, fruta tropical y helado de salsa rosa)

TARTAR DE CIGALAS Y GAMBAS CON ENSALADA "WALDORF" Y SORBETE DE APIO 42€

"COULANT" DE CEPS RELLENO DE QUESO COMTÉ Y HUEVO DE CALAF 32 €

ESPARDEÑAS SALTEADAS CON PASTA DE GRAGNANO "RADIATORI", QUESO BEAUFORT Y VELOUTÉ DE CALAMAR 48€

NUESTROS CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT "POTA BLAVA" 28€

CALAMAR DE POTERA GUISADO CON IBÉRICOS Y PIPARRA 34€

HUEVO DE "CALAF" DE DOS MANERAS:  
Setas de temporada con "huevo parmesano" e ibéricos primero, Caviar Iraní después 48€

## Pescados

BACALAO CON "CIGRONETS DE L'ALTA ANOIA" Y CAP-I-POTA CON TRIPA 38€

MERLUZA GALLEGA DE CELEIRO CON SU PIL PIL, BERBERECHOS Y ESCAMAS DE PATATAS 36€

SALMONETE DE ROCA SOBRE JUGO DE "SUQUET", PATATA AL MORTERO Y JUDÍAS VERDES DE MAR 36€

RODABALLO "SALVAJE" A LA BRASA DE CARBÓN CON ESCALIVADA Y OLIVADA SOBRE CONSOMÉ DE CEBOLLA 42€

ARROZ DE "PALS" CON GAMBAS Y TALLARINAS DE CALAMAR DE POTERA 36€

## Carnes y Caza

PICHÓN "WELLINGTON" CON SETAS GÍRGOLAS DE LOS CASTAÑOS 42€  
(las pechugas en hojaldre, los muslos crujientes con salsa de foie)

FILETE DE TERNERA "RUBIA GALLEGA" CON LINGOTE DE PATATA MACARIA Y SALSA CAFÉ DE PARIS 39€

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)

SOLOMILLO DE CIERVO ASADO CON "ROSTI" DE PATATA Y COL RIZADA 38€