

CARTA

Entrants

TARTAR D' ESCAMARLANS I GAMBES AMB AMANIDA "WALDORF" I SORBET D'API 39€

SARDINA DEL MEDITERRANI CURADA AL "GARUM, TOMÀQUET DE GUARDA I ESCALIVADA AL CARBÓ 26€

LLAGOSTINS AL VAPOR AMB CREMA DE CARBASSA "VIOLÍ", PEBRA BATAKS I CÍTRICS 34€

LLAMÀNTOL GALLEC AMB VERDURETES DEL BAIX LLOBREGAT I CONSOMÉ VEGETAL 42€

"PÂTÉ EN CROÛTE" DE PORC AMB MINI AMANIDA DE CRÉIXENS I SALSA "GRIBICHE" 28€

CALAMAR DE POTERA GUISAT AMB IBÈRICS I PIPARRA 34€

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

OU DE CALAF DE DUES MANERES:

Bolets de temporada amb "ou parmesà" i ibèrics primer, caviar Iranià després 48€

Peixos

MOLL DE ROCA (sense espines) AMB FIDEUS DE BULLABESA I CONSOMÉ DE GAMBA 38€

"FRICANDÓ" DE PARPATANA DE TONYINA VERMELLA DEL MEDITERRANI AMB PARMENTIER 34€

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

LLOBARRO "SALVATGE" A LA BRASA DE CARBÓ AMB ROMESCO I CEBETES FARCIDES DE SAMFAINA 39€

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

Carns i Caça

ÀNEC ROSTIT EN EL SEU SUC "A LA PRESSE" (min.2 pers.) 42€ p.p.
(el nostre gran clàssic des de l' any 1967)

ARRÒS DE CONILL I GÍRGOLES DE CASTANYER AMB LA SEVA ESPATLLA CONFITADA AMB SALSA DE MOSTASSA "A L'ANTIGA" 28€

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

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

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

PERDIU VERMELLA (desossada) AMB FARCELLETS DE COL 38€

LLEBRE A LA ROYAL 48€

Gran Menú "TARDOR 2020"

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

Aperitiu "Homenatge a la Xampanya"

Champagne Ruinart Rosé

* * *

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

Vi Blanc "Hochheimer Kirchenstück Riesling Kabinett Trocken 2017"(Rheingau)

* * *

OU DE CALAF DE DUES MANERES:

Bolets de temporada amb "ou parmesà" i ibèrics primer, caviar Iranià després

"Manzanilla pasada en rama" La Pastora primer / Fino "Caberrubia" després

* * *

CALAMAR DE POTERA GUISAT AMB IBÈRICS I PIPARRA

Vi Blanc "Principia Mathematica 2019" d' Alemany i Corrió (D.O. Penedès)

* * *

MOLL DE ROCA (sense espines) AMB FIDEUS DE BULLABESA I CONSOMÉ DE GAMBA

Vi Rosat "Domaine Ott 2019" de Domaines Ott (Côtes de Provence)

* * *

FILET DE VEDELLA "RUBIA GALLEGA" AMB LINGOT DE PATATA MACÀRIA
I SALSA CAFÈ DE PARÍS

Vi Negre "Imperial Gran Reserva 1987" de CVNE (D.O.C Rioja)

* * *

SELECCIÓ DE FORMATGES DE PRODUCTORS LOCALS

Vi Blanc "Vallegarcia Viognier 2015 magnum" de Pagos de Vallegarcia

* * *

COULANT D' AVELLANA, GELAT DE XOCOLATA "GRAN CRU" DE GHANA I CREMA DE CAFÉ

Gran Marnier "Cuvée du Centenaire"

* * *

Preu Menú amb Maridatge: 135 €

Preu Menú sense Maridatge: 98 €

(Preus amb l' IVA inclòs)