



Ostres / Ostras Guillerdeau nº 3

Una volta al món / Una vuelta al mundo

FRANÇA - al natural 4,5 /u. <i>FRANCIA - al natural</i>	MEDITERRANI - lliquat d'oliva i piparra 6 /u. <i>MEDITERRÁNEO - licuado de aceituna y piparra</i>
JAPÓ - salsa ponzu i soja 6 /u. <i>JAPÓN - salsa ponzu y soja</i>	ANDALUSIA - ajoblanco i all negre 6 /u. <i>ANDALUCÍA - ajoblanco y ajo negro</i>
MÈXIC - aguachile d'encurtits 6 /u. <i>MÉJICO - aguachile de encurtidos</i>	ITÀLIA - tòfona negre i guanciale 6 /u. <i>ITALIA - trufa negra y guanciale</i>

Aperitius · Aperitivos

Croqueta de pernil de gla 100% Ibèric (u.) <i>Croqueta de jamón de bellota 100% Ibérico (ud.)</i>	3
Croqueta de gamba vermella amb vel de cansalada (u.) <i>Croqueta de gamba roja con velo de panceta (ud.)</i>	3,5
Gamba vermella mitjana de Palamós (u.) <i>Gamba roja mediana de Palamós (ud.)</i>	6
Seitons marinats en oli d'oliva i cítrics (5 u.) <i>Boquerones marinados en aceite de oliva y citricos (5 uds.)</i>	6
Anxoves del Cantàbric “00” (4 u.) <i>Anchoas del Cantábrico “00” (4 uds.)</i>	8
Plat de pernil Ibèric Dehesa al tall amb pa amb tomàquet <i>Plato de jamón Ibérico Dehesa al corte con pan con tomate</i>	24

Platets · Platos

Garota amb escuma de romesquet <i>Erizo de mar con espuma de romesquet</i>	10
Steak tàrtar amb moll de l'òs i patates <i>soufflé</i> <i>Steak tartar con tuétano y patatas “soufflé”</i>	21
Vieira a la parmesana <i>Vieira a la parmesana</i>	9
Carxofa a la brasa amb rovell l'ou i tòfona negre <i>Alcachofa a la brasa con yema de huevo y trufa negra</i>	12
Carpaccio de peus de porc, oli de bolets i cruixent de ceba <i>Carpaccio de manitas de cerdo, aceite de setas y crujiente de cebolla</i>	16
Amanida Gilda de Casa de Menjars Vilanova <i>Ensalada Gilda de Casa de Menjars Vilanova</i>	11
Cru de pesca del dia amb <i>aguachile</i> i alvocat <i>Crudo de pesca del día con aguachile y aguacate</i>	16

Principals · Principales

Peus de porc guisats i cruixents amb llamàntol i rossinyols <i>Pies de cerdo asados y crujientes con bogavante y rebozuelos</i>	24
Cocotte de pèsols del Maresme amb tripa de bacallà i botifarra negra <i>“Cocotte” de guisantes del Maresme con tripa de bacalao y botifarra negra</i>	29
Calamar i foie, ambdós a la brasa Jospè amb crema de blat de moro <i>Calamar y foie, ambos a la brasa Jospè con crema de maíz</i>	19
Pesca del dia a la brasa (peça sencera) <i>Pesca del día a la brasa (pieza entera)</i>	s/m
Garrinet cruixent amb parmentier i demi-glacè <i>Cochinillo crujiente con parmentier y demi-glacè</i>	21
Filet de vedella al whisky amb oli de pinyons i verdures de l'hort <i>Solomillo de ternera al whisky con aceite de piñones y verduras del huerto</i>	29
Txuleta de vaca vella amb les seves guarnicions <i>Txuleta de vaca vieja con sus guarniciones</i>	8 /100g

Arròs de garotes i tòfona negra <i>Arroz de erizo de mar y trufa negra</i>	28
Arròs de txuleta de bou i <i>pimientos cristal</i> (min 2 persones) <i>Arroz de txuleta de buey y pimientos cristal (min 2 personas)</i>	25 /pp

Pasta fresca de la casa · Pasta fresca de casa

Cappelletto farcits d' <i>aligot</i> i glassejat de navalles <i>Cappelletto rellenos de “aligot” y glaseado de navajas</i>	18
Caneló tradicional de pularda i bolets a la crema de foie <i>Canelón de pularda y setas a la crema de foie</i>	21

CAVIAR IMPERIAL BELUGA 000

Llauna de caviar 30gr / <i>Lata de caviar 30gr</i>	75
Moll de l'os amb caviar 10gr <i>Tuétano con caviar 10gr</i>	22
<i>Gnocchi</i> de patata vermella de Vilanova, <i>beurre blanc</i> , caviar 10gr <i>Gnocchi de patata roja de Vilanova, beurre blanc, caviar 10gr</i>	29