



Plats de temporada - hivern

Un aliment de temporada és aquell que correspon a l'estació de l'any en la que es consumeix fresc. És a dir, s'obté mantenint el seu cicle vital, fent que les seves propietats nutricionals es mantinguin intactes, oferint així

EL MILLOR SABOR, OLOR I COLOR.

<p>GUISANTES DEL MARESME 29 rehogados con panceta, butifarra negra, <i>kokotxas</i> de merluza, menta</p>	<p>PÈSOLS DEL MARESME 29 ofegats amb cansalada, butifarra negra, <i>kokotxas</i> de lluç, menta</p>
<p>ENSALADILLA - GAMBA BLANCA 14 patata, gamba blanca, huevas de trucha, aceite de oliva, yema curada, mayonesa</p>	<p>“ENSALADILLA” - GAMBA BLANCA 14 Patata, gamba blanca, ous de truita, oli d’oliva, rovell d’ou curat, maionesa</p>
<p>PAN DE CRISTAL 18 burrata, panceta ibérica, trufa melanosporum</p>	<p>PA DE VIDRE 18 burrata, cansalada ibèrica, tòfona melanosporum</p>
<p>SALPICÓN DE BOGAVANTE 18 bogavante, judía “del cuc”, salsa cítrica</p>	<p>SALPICÓ DE LLAMÀNTOL 18 llamàntol, mongeta “del cuc”, salsa cítrica</p>
<p>CALDO DE GARBANZOS 18 rabo de buey, panes fritos, patata, berza y trufa negra melanosporum</p>	<p>BROU DE CIGRONS 18 cua de bou, pa fregit, patata, col rissada i tòfona melanosporum</p>
<p>MACARRONES DEL CARDENAL 26 rellenos de cerdo ibérico, con bogavante, bisqué y espuma de parmesano</p>	<p>MACARRONS DEL CARDENAL 26 farcits de porc ibèric, amb llamàntol, bisqué i escuma de parmesà</p>
<p>ALCACHOFA 16 rellena de yema de huevo, <i>demi-glace</i>, crema de <i>foie</i> y trufa melanosporum</p>	<p>CARXOFA 16 farcida de rovell d’ou, suc <i>demi-glace</i>, crema de <i>foie</i> i tòfona melanosporum</p>
<p>ARROZ “MAR I MUNTANYA” 26 meloso de erizo de mar, costilla de cerdo y trufa melanosporum laminada</p>	<p>ARRÒS MAR I MUNTANYA 26 melós de garota, costella de porc i tòfona melanosporum lllaminada</p>
<p>ALMEJA DE CARRIL GALLEGAS 21 al <i>beurre blanc</i>, miso, limón</p>	<p>CLOÏSSES DE CARRIL GALLEGUES 21 al <i>beurre blanc</i>, miso, llimona</p>
<p>ANGULAS DEL 7DELTA DEL EBRO 70 en su pil-pil de ajillo</p>	<p>ANGULES DEL DELTA DE L’EBRE 70 al seu pil-pil d’allet</p>