



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.

TOSTADA DE TRUFA NEGRA pan tostado con tuétano a la brasa y láminas de trufa negra melanosporum	14	TORRADA DE TÒFONA NEGRA pa torrat amb moll de l'os a la brasa i làmines de tòfona negra melanosporum	14
TIRADITO DE ATÚN NIKKEI láminas de atún rojo, tamarindo, ají, lima, furikake casero	18	TIRADITO DE TONYINA NIKKEI làmines de tonyina vermella, tamarindo, ají, llima, furikake casolà	18
ENSALADA DE ESCABECHE DE PATO escarola, pato escabechado, frutos rojos, calabaza a la cal	16	AMANIDA D'ESCABETX D'ANEC escarola, ànec escabetxat, fruits vermells, carbassa a la cal	16
SALMONETE BRASA crema de almendra, rebozuelos en escabeche blanco	18	ROGER BRASA crema d'ametlla, rossinyols en escabetx blanc	18
ERIZOS DE MAR HUANCANA (2u) salsa cremosa de ají amarillo, chip de ajo y aceite de albahaca	19	GAROINES HUANCANA (2u) salsa cremosa d'ají groc, xip d'all i oli d'alfàbrega	19
GUISANTES MARESME a la brasa, salsa soubisse y ajo encurtido	18	PÈSOLS MARESME a la brasa, salsa soubisse i all encurtit	18
COLMENILLAS rellenas de butifarra de perol, con foie y glaseado demi-glace	21	MÚRGOLES farcides de butifarra de perol, amb foie i glassejat demi-glace	21
CODORNIZ RELLENA marcada, guisada, rellena de pelota y trufa negra melanosporum	20	GUATLLA FARCIDA marcada, guisada, farcida de pilota i tòfona negra melanosporum	20
PALETILLA DE CORDERO LECHAL al horno con patata y tomillo	32	ESPATLLA DE XAI DE LLET al forn amb patata i farigola	32