



Plats de temporada - tardor

*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.

DUO DE ERIZOS DE MAR al natural / crema de aguacate, salsa cítrica ponzu, ikura	16	DUO DE GAROINES al natural / crema d'alvocat, salsa cítrica ponzu, ikura	16
ENSALADA MARISCOS pannacotta de moluscos, codium, dashi, tomate y percebes	18	AMANIDA DE MARISCS pannacotta de mol·luscs, còdium, dashi, tomàquet i peu de cabra	18
ALMEJA DE CARRIL con salsa beurre blanc	5,50 /u	CLOÏSSA DE CARRIL amb salsa beurre blanc	5,50 /u
CRUDO DE VENTRESCA de atún rojo a la putanesca	21	CRU DE VENTRESCA de tonyina vermella a la putanesca	21
TATIN DE TOMATE Y ANCHOA tomate dátil Maresme, stracciatela, anchoas, albahaca	16	TATIN DE TOMÀQUET I ANXOVA tomàquet dátil Maresme, stracciatela, anxoves, alfàbrega	16
PEPITO planchado de solomillo ternera, sofrito de cebolla, láminas de trufa, yema curada	18	PEPITO planxat de filet vedella, sofregit de ceba, llàmines de tòfona, rovell d'ou curat	18
HUEVO POCHÉ salsa Perigord, láminas de trufa negra, rebozuelos, pan para mojar	21	OU POCHÉ salsa Perigord, llàmines de tòfona negra, rossinyols, pa per sucar	21
ESPARDEÑAS DE MAR “mongeta de ganxet”, papada de cerdo, crema de ibéricos	36	ESPARDENYES mongeta de ganxet, cansalada del coll, crema d'ibèrics	36
LASSAÑA DE CENTOLLO láminas de pasta fresca, sofrito, centollo, bechamel	19	LASSANYA DE TXANGURRO làmines de pasta fresca, sofregit, txangurro, beixamel	19