

ENTRANTS

SALMÓ MARINAT AMB MANTEGA FUMADA.....	13,20 €
<i>pinassa, farigola, envinagrats, piparra</i>	
FOIE MICUIT	17,90 €
<i>casolà amb armagnac, melmelada de tomàquet i codony</i>	
PERNIL IBÈRIC DE GLA.....	22,00 €
<i>espatlla D.O. Salamanca (Juan Manuel)</i>	
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET	3,50 €
<i>pa de forner torrat i sucats amb tomacó del mercat</i>	
TARRINA DE GALL NEGRE, ENCIAM, FOIE I BOLETS A LA VINAGRETA.....	14,50 €
<i>tournedó de gall negre, vinagreta, pinyons</i>	
CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA AMB CAVIAR.....	27,10 €
<i>esfèric de carbassa, oli de bitxo i pells de llimona</i>	
SIPIONETS DE COSTA, ROYAL DE CEBA AMB LLETONS	18,00 €
<i>mar i montanya amb lletons de vedella, ceba i porto</i>	
TÀRTAR DE LLOBARRO AQUANARIA I TOMÀQUET	15,80 €
<i>sopa de tomàquet amb alfàbrega i encurtits</i>	
CANELÓ CRUIXENT DE LLAMÀNTOL BLAU	18,90 €
<i>amb crema de marisc, vieira i ous de peix</i>	
RAVIOLIS D'ESPINACS, TÒFONA NEGRA I PARMESÀ	17,20 €
<i>pil-pil de tòfona a base d'infusió vegetal</i>	
PÈSOLS OFEGAT, ESPARDENYES I PAPADA	32,50 €
<i>pèsols del maresme amb la seva aigua i espardenyes</i>	

PEIXOS

MORRO DE BACALLÀ A LA DONOSTIARRA21,15 €
refregit amb all, bitxo i xerès

SUPREMA DE PALANGRE I CARXOFES 24,20 €
amb concassé de tomàquet, alfàbrega i pinyons

POP, CALÇOT BRASSEJAT I OLI DE CARBÓ22,50 €
amb papada confitada, laminada i infusió de llenya i carbó

PEIX DEL DIA (DIRECTAMENT DE LA LLOTJA)..... S / M.

CARNS

FILET DE VEDELLA A LA PLANXA..... 23,90 €
vedella famella nacional

FILET DE VEDELLA AL CAVA..... 28,90 €
vedella famella nacional, mantega cremada, escumós, demi-glaç

PEUS DE PORC AMB TÒFONA NEGRE 24,00 €
desossats i cruixents. Tuber melanosporum llescada

GARRÍ ROSTIT AL FORN, POMA I P. X.22,50 €
garrí de Cal Vives amb botifarra dels seus menuts

COLOMÍ ROSTIT AMB VI RANCI.....27,80 €
Penjat 48h. Regat amb vi ranci i demi-glaç de la seva carcassa