



LA CARTA

PER ANAR FENT BOCA

Pernil ibèric Joselito amb roques de parmesà. 22,50 € 🍷

Pop a la brasa de carbó amb patata al caliu i escuma d'all-i-oli. 22,50€ 🍷🍷

Gyoza de llagostins "6 peces" amb verduretes al lemon grass i ponzu. 14,50 € 🌱🍷🍷

Pèsols del Maresme saltejats amb butifarra negra i ceba tendre. 24,50 € - ½ 13,50€ 🍷

Carxofes a la brasa amb anguila fumada, formatge payoyo i ajoblanco. 17,50€ 🍷🍷🍷🍷

Murgules flamejades al brandi amb foie a la crema. 28,50 € - ½ 14,90 € 🍷

Ostres Guillaudeau núm. 1 en tres seqüències; 🍷
amb ponzu i llima, amb bloody Mary i caviar d'esturió i amb escabetx suau i celerí. 22,00 €

Cloïsses gallegues al vi blanc, amb allet i julivert. 24,50€ 🍷

Gambes vermelles de la nostra costa a la planxa amb all i julivert. 32,50 € 🍷🍷

PLAT DE MATARÓ, SÍPIA AMB PÈSOLS .

Versió Pepi Sanchez, Ravioli de sípia farcit de sípia, amb pèsols,
suc de pèsols, patata i tinta. 21,50 € 🍷

LES NOSTRES CROQUETES

Croquetes de gorgonzola i espinacs. 6 peces. 14,50€ 🍷🍷🍷

Croquetes de ceps. 6 peces. 14,50€ 🍷🍷🍷

Croquetes de xoriço ibèric i mel. 6 peces. 14,50€ 🍷🍷🍷

PA

Pa rústic d'agricultura ecològica. 3,80€



Pa de vidre amb tomàquet. 4,00€




Pa sense gluten. 2,80€







ENTRANTS FREDS




Amanida de pèsols del Maresme amb tomàquets secs i cargols de Mar. 22,50 €  

Burrata fumada amb pebrots escalivats, anxoves i pesto. 14,50€   



Amanida de llamàntol blau del Mediterrani (peça sencera) amb favetes del Maresme i maionesa de yuzu. 37,50 € 



Cruixent de pappadum amb sardines marinades, babaganoush d'albergínies, i olives negres esfèriques. 15,80€  

Torchon de foie amb hibiscus, mango, fruits vermells, balsàmic a la vainilla i pa d'espècies 19,80 € 




Tataki de tonyina vermella Balfegó al sesam, daikon adobat, guacamole al shishimi togarashi, perles de wasabi i alga umibudo. 22,50€   




Carpaccio de gamba vermella amb tartar d'alvocat, caviar de salmó, tomàquet i olives negres a l'oli fumat. 22,80 €   



Ceviche de corbina amb aji groc, coriandre, ceba vermella i kikos. 19,80 € 19,80 €  




Carpaccio de Wagyu A5 amb ou de guatlla, encenalls de foie i avellanes. 25,80 €  

ENTRANTS CALENTS

Ravioli transparent de llamàntol amb consomé de llamàntol i caviar de truita. 22,50€   

Ous de gallines felices a baixa temperatura amb pèsols del Maresme, vel de cansalada Joselito, i escuma de pèsols. 18,50 €   

Cassoleta de favetes tendres del Maresme amb cloïsses galleges i cap i pota. 23,80 €  

Canelons de pollastre de pagés amb tòfona negra, festucs i sablé de parmesà. 21,50 €   

Tripa i morro, picantets, com els feia el meu pare Manolo. 16,00€





ELS NOSTRES ARROSSOS

Risotto cremos amb murgules, tòfona negra i foie. 24,50€

Arròs sec de gamba vermella fresca amb sípia i cloïsses gallegues. "mínim 2 persones" 28,90€

Arròs caldós de llamàntol, sípia de platja i cloïsses. "mínim 2 persones". 34,50€

DE LA MAR

Dentol salvatge del Maresme al curri verd amb llagostins de Sant Carles i bolets japonesos. 29,50 €

Llamàntol amb ou ferrat a l'all i patates palla daurada. 38,50 €

Parpatana de tonyina Balfegó a la brasa, puré de coliflor, maitake i kimchi. 28,50 €

Filets de llenguado amb duxelle de llagostins, suc de gambes i packchoy. 29,50 €

Bacallà confitat amb cap i pota, favetes del Maresme i escuma d'all negre. 28,50€

PER ALS CARNÍVORS

Encenalls de vedella a la brasa amb patates confitades, pebrots del padró i oli de romaní. 18,50€

Garrinet ibèric sense feina a l'aroma de taronja i vainilla, dàtils i kumquats. 22,90 €

Costella de xai de Nova Zelanda a la brasa amb mil fulles de moniato i patata, puré d'albergínies, fruits secs i espècies. 28,50 €

Llom de Black Angus de USA. a la brasa amb verdura i patata confitades. 36,80 €

Filet de vedella amb salsa de tòfona negra, patata pallaison i escalopa de foie. 29,80 €

Llebre a la Royal, desossada i farcida de foie i tòfona negra amb parmentier de pastanaga i celerí. 24,50 €

PREUS AMB EL 10% D'IVA INCLÒS

SI TENIU QUALSEVOL AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA COMUNIQUEU-HO A L'EQUIP DE SALA.








LA CARTA





PARA IR HACIENDO BOCA

Jamón ibérico Joselito con rocas de parmesano. 22,50 € 


Pulpo a la brasa de carbón con patata al caliu y espuma de all-i-oli. 22,50€  

Gyoza de langostinos " 6 piezas" con verduritas al lemon grass y ponzu. 14,50 €    


Guisantes del Maresme salteados con butifarra negra y cebolla tierna. 24,50€- ½ 13,50€ 

Alcachofas a la brasa con anguila ahumada, queso payoyo y ajoblanco. 17,50€    

Murgulas flambeados al brandy con foie gras a la crema. ½€ 14,90 - 28,50€ 

Ostras Guillaudeau nº 1 en tres secuencias; 22.00 € 

con ponzu y lima, con bloody Mary y caviar de esturión y con escabeche suave y celerí.




Almejas gallegas al vino blanco, con ajito y perejil. 24,50€ 




Gambas rojas de nuestra costa a la plancha con ajo y perejil. 32,50 €  




PLATO DE MATARÓ, SEPIA CON GUISANTES .

Versión Pepi Sanchez, Ravioli de sepia relleno de sepia, con guisantes, jugo de guisantes, patata y tinta, 21,50 € 

NUESTRAS CROQUETAS

Croquetas de gorgonzola y espinacas. 6 piezas. 14,50€   

Croquetas de ceps. 6 piezas. 14,50€   

Croquetas de chorizo ibérico y miel. 6 piezas. 14,50€   

PAN

Pan rústico de agricultura ecológica. 3,80€



Pan de cristal con tomate. 4,00€




Pan sin gluten. 2,80€






ENTRANTES FRIOS




Ensalada de guisantes del Maresme con tomates secos y caracoles de Mar. 22,50 €  




Burrata ahumada con pimientos escalibados, anchoas y pesto. 14,50€   

Ensalada de bogavante azul del Mediterráneo (pieza entera) con habitas del Maresme y mahonesa de yuzu. 37,50 €  



Crujiente de pappadum con sardinas marinadas, babaganoush de berenjenas, y olivas negras esféricas. 15,80 €  

Torchon de foie con hibiscus, mango, frutos rojos, balsámico a la vainilla y pan de especias 19,80 € 




Tataki de atún rojo Balfegó al sesamo, daikon encurtido, guacamole al shishimi togarashi, perlas de wasabi y alga umibudo. 22,50€   




Carpaccio de gamba roja con tartar de aguacate, tomate, olivas negras y aceite ahumado. 22,80€   



Ceviche de corvina con aji amarillo, cilantro, cebolla roja y kikos. 19,80 €  




Carpaccio de Wagyu A5 con huevo de codorniz, virutas de foie, y avellanas. 25,80 €  

ENTRANTES CALIENTES

Ravioli transparente de bogavante con consomé de bogavante y caviar de trucha. 22,50€   

Huevos de gallinas felices a baja temperatura con guisantes del Maresme, velo de tocino Joselito, y espuma de guisantes. 18,50 €   

Cazuelita de habitas tiernas del Maresme con almejas gallegas y cap i pota. 23,80 €  

Canelones de pollo de pages con trufa negra y sablé de parmesano. 21,50 €   




Callos, tripa y morro, picantitos, como los hacía mi padre Manolo. 16,00€











NUESTROS ARROCES



Risotto cremoso con múrgulas, trufa negra y foie. 24,50 €   


Arroz seco de gamba roja fresca con sepia y almejas gallegas. "mínimo 2 personas" 28,90€   



Arroz caldoso de bogavante, sepia de playa y almejas. "minimo 2 personas" 34,50€   


DE LA MAR

Déntol salvaje del Maresme al curry verde con langostinos de Sant Carlos y setas japonesas. 29,50 €   

Bogavante rojo, pieza entera, con huevo frito al ajillo y patatas paja. 38,50 €  

Parpatana de atún Balfegó a la brasa, puré de coliflor, maitake y kimchi. 28,50 € 


Filetes de lenguado con duxelle de langostinos, jugo de gambas y packchoy. 29,50 €  

Morro bacalao confitado con cap i pota, habitas del Maresme y espuma de ajo negro. 28,50€ 

PARA LOS CARNÍVOROS

Virutas de ternera a la brasa con patatas confitadas, pimientos del padrón y aceite de romero. 18,50€

Cochinillo ibérico sin trabajo al aroma de naranja y vainilla, dátiles y kumquats. 22,90 €

Costillar de cordero de Nueva Zelanda a la brasa con mil hojas de boniato y patata, puré de berenjenas, frutos secos y especias. 28,50 € 

Lomo de Black Angus de USA. a la brasa con verdura y patata confitada. 36,80 €

Filete de ternera con salsa de trufa negra, trufa, patata pallaison y escalopa de foie. 29,80 €

Liebre a la Royal, deshuesada y rellena de foie y trufa negra con parmentier de zanahoria y celeri. 24,50 €

PRECIOS CON EL 10% DE IVA INCLUIDO

SI TIENE CUALQUIER ALERGI A O INTOLERANCIA COMUNÍQUELO AL EQUIPO DE SALA.

