



LA CARTA

PER ANAR FENT BOCA

Rul·lo cruixent de pa amb sobrassada de Cal Rovira, gorgonzola cremós i bresca de mel. 14,50 €  

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

Patata Hasselback, botifarra de perol, salsa d'ou ferrat i ceba crispy. 12,80 € 

Rossinyols saltejats amb botifarra negra esparracada, all i julivert. 18,50 €

Flor de carbassó en tempura farcida de mozzarella, tomàquet sec i alfàbrega amb mousse d'anxova. 18,50€   

Ostres Guillardau 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 € 

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

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€   

Croquetes de pollastre de pagès al curri. 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 cabdells aquaponics, amb ventresca de tonyina, escalivada i avellanes. 14,50€  

Amanida de figues amb meló cantaloup, burrata, bresca de mel i balsàmic. 16,50 € 

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

Cruixent de sardines marinades amb tomàquet confitat, ceba de figueres i olives esfèriques. 15,80€   

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

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

Cevitxe de corball amb ceba vermella, blat de moro, guindilla i kikos. 18,50€  

Orada brasejada amb ponzu, sèsam, ous de tobiko, maionesa de wasabi i wakame. 19,80 €    

Carpaccio de Wagyu A5 amb ou de guatlla, encenalls de foie, tòfona de tardor i avellanes. 24,80 €  

ENTRANTS CALENTS

Crema de carbassa amb fontina, pipes garrapinyades i tòfona de tardor. 12,80 €  

Raviolone d'albergínia rostida i scamorza affumicata amb salsa de shitake i cherrys. 14,80 €  

Ous de gallines felices a 63º amb trompetes, escuma de moniato, botifarró i formatge Majorero. 16,50€  

Canelons trufats de pollastre de pagès amb escuma de beixamel i tòfona de tardor amb reducció de porto. 18,50 € 

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





ELS NOSTRES ARROSSOS

Risotto amb trompetes, llagostins i alls tendres. 21,50 €   

Arròs sec de gamba vermella fresca amb sípia i cloïsses gallegues. "mínim 2 persones" 27,80€   

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

DE LA MAR

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

Llamàntol blau del Mediterrani amb ou ferrat a l'all i patates palla. 37,50 €  

Calamarcets de platja a la planxa amb rossinyols i verduretes. 21,80 € 

Tac de rap amb trompetes, llagostins, porro confitat i emulsió d'all rostit. 28,50 €  

Morro de bacallà amb favetes baby, parmentier de patata i pernil al pil-pil d'alfàbrega. 28,50€ 

Caldereta de mero salvatge del Maresme amb cloïsses i patates. 34,50 €  

PER ALS CARNÍVORS

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

Peus de porc sense feina farcits de llagostins i botifarra de perol amb puré de pèsols, shimeji i xips de iuca. 22,50€  

Costella de xai de Nova Zelanda a la brasa amb mil fulles de moniato i patata, puré d'albergínies, fruits secs i espècies. 26,50 € 

Llom de Black Angus de USA de 450 gr. a la brasa amb verdura i patata confitades. 36,80 €

Filet de vedella amb salsa de tòfona de tardor, patata pailaison i escalopa de foie. 28,50 €

Costella de porc ibèric amb salsa BBQ i patates rústiques. 18,50 €

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

Rulo crujiente de pan con sobrasada de Cal Rovira,
gorgonzola cremoso y bresca de miel. 14,50 €  

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

Patata Hasselback, butifarra de perol, salsa de huevo frito y cebolla crispy. 12,80 € 

Rossinyols salteados con butifarra negra esparracada, ajo y perejil. 18,50 €

Flores de calabacín en tempura rellenas de mozzarella,
anchoas, albahaca y tomates secos. 18,50 €   

Ostras Guillardau 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 € 

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

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€   

Croquetas de pollo de pagés al curry. 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 cogollos acuapónicos, con ventresca de atún, escalibada y avellanas. 14,50€  

Ensalada de higos con melón cantaloup, burrata, panal de miel y balsámico. 16,50 € 

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

Crujiente de sardinas marinadas con tomate confitado, cebolla de figueras y olivas esféricas. 15,80€  

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

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

Ceviche de corvina con cebolla roja, maiz, guindillas y kikos. 18,50€  

Dorada braseada con ponzu, sésamo, huevas de tobiko, mahonesa de wasabi y wakame. 19,80 € 

Carpaccio de Wagyu A5 con huevo de codorniz, virutas de foie, trufa de otoño y avellanas. 24,80 €  

ENTRANTES CALIENTES

Crema de calabaza con fontina, pipas garrapiñadas y trufa de otoño. 12,80 € 

Raviolone de berenjena asada y scamorza affumicata con salsa de shitake y cherrys. 14,80 €  

Huevos de gallinas felices a 63º con trompetas, espuma de boniato, morcilla y queso Majorero. 16,50€  

Canelones trufados de pollo de payés con espuma de bechamel, trufa de otoño y reduccion de oporto. 18,50 € 

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





NUESTROS ARROCES

Risotto con trompetas, langostinos y ajos tiernos. 21,50 €



Arroz seco de gamba roja fresca con sepia y almejas gallegas. "mínimo 2 personas" 27,80€



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



DE LA MAR

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



Bogavante azul del Mediterráneo con huevo frito al ajillo y patatas paja. 37,50 €



Calamarcitos de playa a la plancha con rossinyols y verduritas. 21,80 €



Taco de rape con trompetas, langostinos, puerro confitado y emulsión de ajo asado. 28,50 €

Morro de bacalao con habitas baby, jamón y parmentier de patata al pil-pil de albahaca. 28,50€



Caldereta de mero salvaje del Maresme con almejas y patatas. 34,50 €



PARA LOS CARNÍVOROS

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

Pies de cerdo sin trabajo rellenos de langostinos y butifarra de perol con puré de guisantes, shimeji y chips de yuca. 22,50€



Costillar de cordero de Nueva Zelanda a la brasa con mil hojas de boniato y patata, puré de berenjenas, frutos secos y especias. 26,50 €



Lomo de Black Angus de USA de 450 gr. a la brasa con verdura y patata confitada. 36,80 €

Filete de ternera con salsa de trufa de otoño, patata pailaison y escalopa de foie. 28,50 €

Costillar de cerdo ibérico con salsa BBQ y patatas rústicas. 18,50 €

PRECIOS CON EL 10% DE IVA INCLUIDO

SI TIENE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA COMUNÍQUELO AL EQUIPO DE SALA.

