



LA CARTA

PARA IR HACIENDO BOCA

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

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

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

Calçots confitados a la brasa con alcachofas y romesco al chile chipotle. 16,50 €

Guisantes del Maresme salteados con butifarra negra de perol y cebolla tierna. 1/2 12,90€- 23,50 €

Múrgulas flambeadas al brandy con foie a la crema. 1/2 14,00€ - 26,50€

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

Calabaza Hasselback rustida con canela y miel, ravioli crujiente de
pies de cerdo y parmentier de patatas a la trufa. 17,50 €  

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 € 

NUESTRAS CROQUETAS

Croquetas de gorgonzola y espinacas. 6 piezas. 12,50€   

Croquetas de ceps. 6 piezas. 12,50€   

Croquetas de chorizo ibérico y miel. 6 piezas. 12,50€   

PAN

Pan rústico de agricultura ecológica. 3,80€

Pan de cristal con tomate. 4,00€

Pan sin gluten. 2,80€





ENTRANTES FRIOS

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

Ensalada de habitas del Maresme con jamón ibérico, gel de tomate y cebolla tierna. 17,50 €

Las lechugas mini acuaponicas, hoja de roble, trocadero, maravilla y cogollo con sus aliños. 14,50 € 

Torchon de foie con hibiscus, fresas, arándanos, pan de especias y balsámico a la vainilla. 19,80 €

Carpaccio de gamba roja con tartar de aguacate, tomate, olivas negras y aceite ahumado. 21,80€  

Tartar de atún rojo Balfegó con cebolla roja, shichimi togarashi, y huevos fritos de codorniz. 22,50€    

ENTRANTES CALIENTES

Wok de verduras con langostinos, shitake y fideos chinos a la soja. 14,90€   

Cansalada ibérica crujiente a baja temperatura con sepietas salteadas, alga codium y crema de ajos tiernos. 17,50 €

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

Huevos de gallinas felices a 63º recordando Menorca con sobrasada, espárragos y espuma de queso de Maó. 16,50€  

Callos, tripa y morro, picantitos, como los hacía mi padre Manolo. 15,00€

TEMPORADA DE TRUFA NEGRA TUBER MELANOSPORUM

Huevos de gallinas felices a 63º con trufa Negra fresca a la crema de champiñones. 21,50 €   

Canelones de pularda con trufa, pistachos y sable de parmesano. 23,50€   

Filete de ternera a la Rossini con trufa negra, foie, y parmentier de patata trufada. 34,50 € 





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

Salmonetes sin trabajo con crema de erizos de mar, guisantes e hinojo marino. 23,50  

Rodaballo con sepietas salteadas, jugo de cardo con almejas, ajo y perejil. 28,50€  

Cazuelita de habitas del Maresme con sepietas i cap i pota. 22,50 € 

Morro de bacalao con guisantes del Maresme, tripa de bacalao y morcilla. 28,50€ 

Lubina de costa con alcachofas, trompetas, parmentier de boniato y puerro confitado. 32,50 €  

PARA LOS CARNÍVOROS

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

Lomo de Black Angus de Canadá de 450 gr. a la brasa con verduras. 36,80 €

Rabo de buey al vino tinto sin trabajo con puré de castañas, cebollitas y rossinyols de pi. 21,50 €   

Cordero lechal de Burgos a 63º sin trabajo con mini croquetas de queso de cabra y olivas negras, persillé de romero y pure de ajo negro. 26,50€  

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

Filete de ternera con salsa de múrgulas, foie y patata pallaison. 28,50 €

PRECIOS CON EL 10% DE IVA INCLUIDO
SI TIENE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA COMUNÍQUELO AL EQUIPO DE SALA.





LA CARTA

PER ANAR FENT BOCA

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

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

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

Calçots confitats a la brasa amb carxofes i romesco al xile chipotle. 16,50 € 

Pèsols del Maresme saltats amb botifarra negra de perol ceba tendra. 1/2 12,90€- 23,50 €

Múrgules flamejades al brandi amb foie a la crema. 1/2 13,50€ - 26,50€

Carxofes a la brasa amb formatge Payoyo, anguila fumada i allblanc. 17,50 €  

Carbassa Hasselback rostida amb canyella i mel, ravioli cruixent de peus
de porc i parmentier de patates a la tòfona. 17,50 € 

Cloïsses gallegues a la brasa al vi blanc, amb allet i julivert. 24,50€  

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

LES NOSTRES CROQUETES

Croquetes de gorgonsola i espinacs. 6 peces. 12,50€   

Croquetes de ceps. 6 peces. 12,50€   

Croquetes de xoriço ibèric i mel. 6 peces. 12,50€   

PA

Pa rústic d' agricultura ecològica. 3,80€

Pa de vidre amb tomàquet. 4,00€

Pa sense gluten. 2,80€





ELS ENTRANS FREDS

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



Amanida de favetes del Maresme amb pernil ibèric, gel de tomàquet i ceba tendra. 17,50 €

Amanida de mini aquaponiques, fulla de roure, trocadero, meravella i cabdell amb els seus amaniments. 14,50 €



Torchon de foie amb hibiscus, maduixes, nabius, pa d'especies i balsàmic a la vainilla. 19,80 €



Carpaccio de gamba vermella amb tartar d'alvocat, tomàquet, olives negres i oli fumat. 19,50€



Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb ceba vermella, shichimi togarashi i ous fregits de guatlla. 22,50€



ELS ENTRANTS CALENTS

Wok de verdures amb llagostins, shitake i fideus xinesos a la soia. 14,90€



Cansalada ibèrica cruixent a baixa temperatura amb sepietes saltejades, alga codium i crema d'all tendres. 17,50€



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



Callos, tripa i morro, picantets, com els feia el meu pare Manolo. 15,00€

Ous de gallines felices a 63º recordant Menorca amb sobrassada, espàrrecs i escuma de formatge de Maó. 16,50€



TEMPORADA DE TÒFONA NEGRA TUBER MELANOSPORUM

Ous de gallines felices a 63º amb tòfona Negra fresca a la crema de xampinyons. 21,50 €



Canelons de pularda amb tòfona, festucs i sabre de parmesà. 23,50€



Filet de vedella a la Rossini amb tòfona negra, foie, i parmentier de patata trufada. 34,50 €





ELS NOSTRES ARROSSOS

Risotto amb trompetes de la mort, 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

Molls sense feina amb crema d'eriçons de mar, pèsols i fonoll marí. 23,50 €  

Turbot amb sepietes saltejades, suc de card amb cloïsses, all i julivert. 28,50€ 

Cassoleta de favetes del Maresme amb sepietes i cap i pota. 22,50 € 

Morro de bacallà amb pèsols del Maresme,
tripa de bacallà i botifarra. 28,50€ 

Llobarro de costa amb carxofes, trompetes, parmentier de moniato
i porro confitat. 32,50 €  

PER ALS CARNÍVORS

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

Llom de Black Angus de Canadà de 450 gr. a la brasa amb verdures. 36,80 €

Cua de bou al vi negre sense feina amb puré de castanyes,
cebetes i rossinyols de pi. 21,50 €   

Xai de llet de Burgos a 63º sense feina amb mini croquetes de formatge de cabra i
olives negres, persillé de romaní i puré d'all negre. 26,50€  

Peus de porc sense feina farcits de llagostins i botifarra de perol amb
puré de pèsols, shimeji i xips de iuca. 21,50€  

Filet de vedella amb salsa de ceps, escalopa de foie
i patates pailaison. 28,50 €

PREUS AMB EL 10% D'IVA INCLÒS

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

