



# 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 €   

Espàrrecs blancs Navarra XL amb maitake, tòfona d'estiu i holandesa fumada al beurre noisette. 19,50 €  


Perretxics " bolet de Sant Jordi" saltejats amb all i julivert. 29,50€- ½ 15,80€



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

Caviar Oscietra a la seva llauna amb brioix i mantega fumada d'herbes. 87,50 € 

Ostres Guillaudeau en escabetx suau amb caviar oscietra i sabaió escumós de miso i yuzu. ( 3 peces) 22,000 € 

Escamarlans d'Arenys oberts a la planxa glasejats amb all-i-oli. 32,50 €   




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 €  

## 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


Gaspatxo de cireres amb llagostins, feta i pipes. 14,50€ 




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

Breves amb burrata de búfala, pernil d'ànec, nous i balsàmic a la mel. 18,50 €  



Cogolls aquapònics amb ventresca de tonyina, escalivada i avellanes. 16,50€ 

Tomàquets de temporada, sardines marinades, suc de piparres i sorbet de tomàquets cherrys. 15,80€ 




Cevitxe de corvall amb ají groc, ceba vermella i kikos. 19,80 € 



Tàrtar de tonyina vermella Balfegó, guacamole, chipotle, i ous de guatlla. 24,50€   




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

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

## ENTRANTS CALENTS

Flors de carbassó farcides de formatge crema, tomàquets secs, anxoves i alfàbrega. 18,50 €   

Albergínia a la brasa fumada, straciatella de búfala, tomàquets secs, olives de Kalamata, pesto i nous. 16,80 €  

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




Ous a 63º amb sobrassada fumada, espàrrecs i escuma de formatge de Maó. 18,50 €  

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

## ELS NOSTRES ARROSSOS

Risotto cremos amb murgules, tòfona d'estiu 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

Llamàntol al chili Crab amb ou fregit i briox torrat. 42,50 €  

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

Gall de Sant Pere, espàrrecs alpins i perretxikos en "beurre blanc" verd d'estragó. 39,50 €  



Parpatana de tonyina Balfegó a la brasa amb piparres saltejades, celeri, maitake i kimchi. 28,50 € 


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€

Lasanya Koreana de galta de vedella amb xiitake, chipotle i cherrys. 21,50 €   

Peus de porc sense feina farcits de llagostins i botifarra de perol amb puré de pèsols, shimeji i xips de iuca. 24,50€  

Xai de llet de Burgos a 63º amb alberginies, formatge de cabra al cardamomo. 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 d'estiu, patata pallaison i escalopa de foie. 29,80 €

**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 € 🌿 🍷 🍷 🌿
- Espárragos blancos Navarra XL con maitake, trufa de verano y holandesa ahumada a la mantequilla noisette. 19,50 € 🌿 🍷
- Perretxicos "en la seta de Sant Jordi" salteados con ajo y perejil. 29,50€- ½ 15,80€
- Murgulas flambeados al brandy con foie gras a la crema. ½€ 14,90 - 28,50€ 🍷
- Caviar Oscietra en su lata con brioche y mantequilla ahumada de hierbas. 87,50 €
- Ostras Guillaudeau en escabeche suave con caviar oscietra y sabayón espumoso de miso y yuzu. ( 3 piezas) 22,00 € 🍷
- Cigalas de Arenys abiertas a la plancha glaseadas con all-i-oli. 32,50 € 🌿 🍷 🌿 🍷
- 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. 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




*Gaspacho de cerezas con langostinos, feta y pipas.* 14,50€ 



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




*Cogollos aquapónicos con ventresca de atún, escalibada y avellanas.* 16,50€ 

*Brevas con burrata de búfala, jamon de pato, nueces, balsámico y miel.* 18,50€  

*Tomates de temporada, sardinas marinadas, jugo de piparras y sorbete de tomates cherrys.* 15,80 € 




*Tàrtar de tonyina vermella Balfegó, guacamole, chipotle, i ous de guatlla.* 24,50€   



*Ceviche de corvina con ají amarillo, cebolla roja y kikos.* 19,80 €  



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

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

## ENTRANTES CALIENTES

*Flores de calabacín rellenas de queso crema, tomates secos, anchoas y albahaca.* 18,50 €   

*Berenjena a la brasa ahumada, straciatella de búfala, tomates secos, olivas de Kalamata, pesto y nueces.* 16,80€  

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




*Huevos de gallinas felices a 63º con sobrassada ahumada, espárragos y espuma de queso de Mahón.* 18,50 €   




*Habitas tiernas del Maresme con almejas gallegas y cap i pota.* 23,80 €  

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



## NUESTROS ARROCES




*Risotto cremoso con múrgulas, trufa de verano 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. "mínimo 2 personas"* 34,50€   

## DE LA MAR

*Bogavante al chili Crab con huevo frito y briox tostado.* 42,50 €  

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

*Gallo de San Pedro, espárragos alpinos y perretxikos en "beurre blanc" verde de estragón.* 39,50 €   



*Parpatana de atún Balfegó a la brasa con piparras salteadas, celeri, maitake y kimchi.* 28,50 € 

*Morro bacalao confitado con cap i pota, habitas 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€

*Lasaña Koreana de carrillera de ternera con shiitake, chipotle y cherrys.* 21,50€  

*Pies de cerdo sin trabajo rellenos de langostinos y butifarra de perol con puré de guisantes, shimeji y chips de yuca.* 24,50€  

*Cordero lechal de Burgos a 63ª con berenjenas y queso de cabra al cardamomo.* 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 verano, trufa, patata pallaison y foie.* 29,80 €

**PRECIOS CON EL 10% DE IVA INCLUIDO**

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