

## ENTRANTS

### POP | 21,50 €

A la brasa de carbó amb escuma d'all-i-oli i patata.

### GYOZA. 6 PECES | 12,50 €

De llagostins i verduretes amb ponzu. 6 peces

### CLOÏSSES A LA BRASA | 21,50 €

Cloïsses a la brasa al vi blanc.

### MUSCLOS DE ROCA A LA BRASA | 13,50 €

A la brasa amb chimichurri.

### CROQUETES | 9,50 €

De ceps 6 peces.

De xoriço i mel 6 peces.

### CALLOS | 12,50 €

Tripa i morro de vedella com feia al meu pare a "Can Manolo".

### PERNIL JOSELITO, PARMESANO | 21,50 €

Pernil Joselito amb roques de parmesà.

## AMANIDES I FREDS

### MESCLUM | 9,80 €

Mesclum d'amanides amb làmines de parmesà, xampinyons i balsàmic.

### LLAMÀNTOL | 26,50 €

Amanida de llamàntol amb quinoa negra, fonoll i caviar de tòfona.

### TATAKI DE TONYINA | 18,90 €

Tataki de tonyina Balfegó amb guacamole, maionesa de soja i cruixent d'alga nori.

### CRUIXENT DE SARDINES | 14,50 €

Cruixent de sardines marinades amb tomàquet confitat, ceba de Figueres i olives negres.

### TERRINA DE FOIE | 15,50 €

Torchon de foie amb hibiscos, maduixes, nabius, brioix i P.X.

### CARPACCIO DE GAMBA | 19,50 €

Carpaccio de gamba vermella amb tàrtar d'alvocat, tomàquet i olives negres amb oli fumat.

## ENTRANTS CALENTS

### WOK, VERDURA I LLAGOSTINS | 14,90 €

Verdures saltejades al wok amb llagostins, shitake i fideus xinesos.    

### CEPS DE TEMPORADA | 24,50 €

Ceps saltejats amb foie i espàrrecs.

### ROSSINYOLS | 18,50 €

Saltat de rossinyols amb botifarra negra i alls tendres.

### OUS DE GALLINES FELICES BAIXA

#### TEMPERATURA | 15,90 €

Ous a 63° amb sobrassada de Cal Rovira, espàrrecs i escuma de formatge de Maó.

### FLORS DE CARBASSÓ | 15,50 €

Tempura de flor de carbassó farcida de mozzarella, anxoves i tomàquets secs.

## ARROSSOS.



### ARRÒS MELÓS DE LLAMÀNTOL | 27,50 €

Arròs melós amb llamàntol, cloïsses i sèpia.  
min. 2 persones   

### RISOTTO AMB TOMPETES | 18,50 €

Risotto d'arròs Arborio, amb trompetes,  
llagostins i alls tendres  

### ARRÒS SEC DE GAMBES | 25,50 €

Arròs de Illa del Riu sec amb gambes  
sipia i cloïsses. min. 2 persones   

## PEIXOS

### PLAT CREAT PER AL 10È ANIVERSARI

#### TECNOCAMPUS MATARÓ. 22,80€

Pop de roca fumat amb patata al caliu,  
caviar de pèsols i flor de carbassó  
farcida de botifarra negra.



Veure el vídeo recepta

### CALAMARCETS DE PLATJA | 18,50 €

Calamarcets a la planxa amb bolets i  
escuma de romesco.  

### MORRO DE BACALLÀ | 23,80 €

Morro de bacallà amb favetes, botifarró, cap i pota,  
xips de cansalada. 

### PARGO SALVATGE | 23,50 €

Pargo salvatge amb rossinyols, patata confitada,  
tòfona uncinatum i espàrrecs. 

### TORO, TONYINA BALFEGÓ | 24,90 €

Ventresca de tonyina Balfegó amb cous-cous de  
tomàquets secs, bruschetta d' olives i ajoblanco.   

### RAP | 23,80 €

Tac de rap al curri vermell amb llagostins,  
cloïsses i shimeji.    

## CARNS


### ENCENALLS DE VEDELLA | 17,50 €

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


### FILET DE IBÈRIC JOSELITO | 23,50 €

Filet de ibèric Joselito a la brasa amb risotto de  
patates i xoriço, i ceba caramel·litzada  

### FILET DE VEDELLA | 24,90 €

Filet de vedella a la brasa amb salsa de trompeta,  
foie i patata pallaison. 

### CARRÉ DE XAI ROSTIT | 24,50 €

Carré de xai rostit amb verduretes, persillé de fruits  
secs, cardamom i all negre. 

### PEU DE PORC | 19,50 €

Peu de porc sense feina farcits de llagostins, botifarra  
del perol i alls tendres.  

### PA RÚSTIC D'AGRICULTURA ECOLÒGICA | 3,20 €

### PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET | 4,00 €

### PA SENSE GLUTEN | 2,80 €

PREUS AMB EL 10% D'IVA INCLÒS

## ENTRANTES

### PULPO | 21,50 €

A la brasa de carbón con espuma de all-i-oli y patata.

### GYOZA. 6 PIEZAS | 12,50 €

De langostinos y verduritas con salas ponzu. 6 piezas

### ALMEJAS A LA BRASA | 21,50€

Almejas a la brasa con vino blanco.

### MEJILLONES DE ROCA A LA BRASA | 13,50€

A la brasa amb chimichurri.

### CROQUETAS | 9,50 €

De ceps 6 piezas

De chorizo y miel 6 piezas

### CALLOS | 12,50 €

Callos como hacia mi padre en Can Manolo.

### JAMÓN JOSELITO, PARMESANO | 21,50 €

Jamón Joselito con rocas de parmesano.

## ENSALADAS Y FRIOS

### MESCLUM | 9,80 €

Mesclum de ensaladas con láminas de parmesano, champiñones y balsámico.

### BOGAVANTE | 26,50 €

Ensalada de bogavante con quinoa negra, hinojo y caviar de trufa.

### TATAKI DE ATÚN | 18,90 €

Tataki de atún Balfegó con guacamole, mahonesa de soja y crujiente de alga nori.

### CRUJIENTE SARDINAS | 14,50 €

Crujiente de sardinas marinadas, con tomate confitado, cebolla de Figueres y olivas negras

### TERRINA DE FOIE | 15,50 €

Torchon de foie con hibiscos, fresas, arándanos, brioche y P.X.

### CARPACCIO DE GAMBA | 19,50 €

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

## ENTRANTES CALIENTES

### WOK, VERDURA Y LANGOSTINOS | 14,90 €

Verduras salteadas al wok con langostinos, shitake y fideos chinos.    

### CEPS DE TEMPORADA | 24,50 €

Ceps salteados con foie y espárragos.

### ROSSINYOLS | 18,50 €

Salteado de rossinyols con butifarra negra y ajos tiernos.

### HUEVOS DE GALLINAS FELICES A BAJA TEMPERATURA | 15,90 €

Huevos de gallinas felices a 63° con sobrasada de Cal Rovira, espárragos y espuma de queso de Mahón.

### FLORES DE CALABACÍN | 15,50 €

Tempura de flor de calabacín rellena de mozzarella, anchoas y tomates secos.

## ARROCES.

### ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE | 27,50 €

Arroz meloso con bogavante, almejas y sepia, mino. 2 personas



### ARROZ DE GAMBA | 25,50 €

Arroz de Illa del Riu seco con gambas, sepia y almejas. min. 2 personas



### RISOTTO CON TROMPETAS | 18,50 €

Risotto de arroz Arborio, con trompetas, langostinos y ajos tiernos.



## PESCADOS

### PLATO CREADO PARA EL 10º ANIVERSARIO TECNOCAMPUS MATARÓ.

Pulpo de roca ahumado con patata, caviar de guisantes y flor de calabacín rellena de morcilla | 22,80 €



Veure el vídeo recepta

### PARGO SALVAJE | 23,80 €



Pargo salvaje con rossinyols patata confitada, trufa uncinatum y espárragos.

### RAPE | 23,80 €



Taco de rape al curry rojo con langostinos, almejas y shimeji.

### CALAMARCITOS DE PLAYA | 18,50 €



Calamarcitos a la plancha con setas y espuma romesco.

### MORRO DE BACALAO | 23,80 €



Morro de bacalao con habitas, morcilla, cap i pota y chip de tocino ibérico.

### TORO ATUN BALFEGÓ | 24,90 €



Ventresca de atún Balfegó con cous-cous de tomates secos, bruschetta de aceitunas y ajoblanco.

## CARNES

### VIRUTAS DE TERNERA | 17,50 €



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

### FILETE DE TERNERA | 24,90 €



Filete de ternera a la brasa con salsa de trompetas, foie y patata pallaison.

### PIE DE CERDO | 19,50 €



Pie de cerdo sin trabajo relleno langostino y butifarra del perol y ajos tiernos.

### FILETE DE IBÉRICO JOSELITO | 23,50 €



Filete de iberico Joselito a la brasa con risotto de patatas y chorizo , cebolla caramelizada

### CARRÉ DE CORDERO RUSTIDO | 24,50 €



Carré de cordero asado con verduritas, persillé de frutos secos, cardamomo y ajo negro.

PAN RÚSTICO DE AGRICULTURA ECOLOGICA | 3,20 €

PAN DE CRISTAL CON TOMATE | 4,00 €

PAN SIN GLUTEN | 2,80 €

PRECIOS CON EL 10 % DE IVA INCLUIDO €