




LA CARTA




PARA IR HACIENDO BOCA

Jamón ibérico Joselito con rocas de parmesano. 21,50 € 

Ensaladilla rusa con huevos fritos de codorniz, chips chorizo ibérico y de ajo. 12,50 € 


Gyoza de langostinos con verduritas al lemon grass y ponzu. 12,50 €  


Ceviche de pez limón con cebolla roja, cilantro y kikos. 16,50 € 

Brioche de salmón ahumado en casa con guacamole, oliva al chile chipote, rabanitos y mahonesa de remolacha. 14,50 €   


NUESTRAS CROQUETAS CASERAS

Croquetas de calçots con romesco de kimchi. 6 piezas. 10,50€   




Croquetas de ceps. 6 piezas. 9,50€ 



Croquetas de chorizo ibérico y miel. 6 piezas. 9,50€ 


DE MIS RAÍCES, COMO LOS HACÍA MI PADRE MANOLO

Callos, tripa y morro, picantitos. 12,50€ 

DE LA BRASA

Alcachofas a la brasa con anguila ahumada, ajo blanco y queso payoyo. 14,50€   

Pulpo a la brasa de carbón con patata al caliu y espuma de all-i-oli. 21,50€  

Mejillones de roca a la brasa de carbón con chimichurri. 13,50€ 

Almejas gallegas a la brasa al vino blanco, con ajito y perejil. 21,50€  

PAN

Pan rústico de agricultura ecológica. 3,20€

Pan de cristal con tomate. 4,00€

Pan sin gluten. 2,80€

NUESTROS CLÁSICOS

- Ensalada de bogavante con habitas de nuestra pagesa y mahonesa de yuzu. 27,50€ 🦞🥑
- Mesclum de ensaladas con láminas de parmesano y champiñones al balsámico. 9,80€ 🍄🥑
- Crujiente de sardinas marinadas con tomate confitado, cebolla de Figueras y olivas negras. 14,50€ 🐟
- Tataki de atún rojo Balfegó al sésamo con chutney de papaya, mango y especias. 18,90€ 🐟🥑
- Torchon de foie con hibiscus, fresas, arándanos, brioche y balsámico a la vainilla. 15,50 € 🍷🥑
- Carpaccio de gamba roja con tartar de aguacate, tomate, olivas negras y aceite ahumado. 19,50€ 🦞🥑

LOS ENTRANTES CALIENTES

- Murgulas flambeadas al brandy a la crema con foie. 22,50€ 🍷
- Tempura de alcachofas y cebollitas con romesco. 15,50€ 🥑🍷
- Huevos de gallinas felices a baja temperatura con alcachofas, múrgulas y crumble de pipas al curry. 15,90€ 🥑🍷
- Wok de verduras con langostinos, shitake y fideos chinos a la soja. 14,90€ 🌱🦞🥑🍷
- Canelones de pollo de payés "pata negra" con trufa de verano y sablé de parmesano. 18,50€ 🥑🍷🍷


NUESTROS ARROCES


- Risotto de múrgulas y espárragos con langostinos. 19,50€ 🍷🦞
- Arroz seco de gambas roja fresca con sepia y almejas gallegas. "minimo 2 personas" 25,50€ 🦞🦞🐟
- Arroz caldoso Aquerello de bogavante, sepia de playa y almejas. "minimo 2 personas" 28,50€ 🦞🦞🐟

PLATOS DE TEMPORADA DE GUISANTES DEL MARESME




- Guisantes del Maresme salteados con butifarra negra y cebolla tierna. 19,50€
- Ensalada de guisantes del Maresme con tomates secos y caracoles de Mar. 18,90€ 🦞
- Huevos a baja temperatura con guisantes, papada ibérica, espuma de patata y trufa de verano. 15,90 € 🍷🥑
- Mi versión de la sepia con guisantes estofada, plato de Mataró. 19,50€ 🦞
- Brioche relleno de galta de ternera, gusiantes del Maresme y cardamomo. 19,50€ 🥑

DE LA MAR

Sepietas de playa saltadas con habitas tiernas y ajos tiernos. 19,50€ 

Lubina de costa sin trabajo con alcachofas, patata confitada, ajos tiernos y chips de ibérico. 24,80€ 

Taco de rape al estilo thai, al curry rojo con langostinos y shimeji. 23,80 €    



Ventresca de atún rojo Balfegó con cous-cous al Raz-el-hanout, ajoblanco y olivas escabechadas. 24,90€   


Morro de bacalao con habitas frescas, morcilla, tripa de bacalao y crujiente de tocino. 23,80€ 


PARA LOS CARNÍVOROS

Virutas de ternera a la brasa con patatas confitadas, pimientos del padrón y aceite de romero. 17,50€

Filete de ibérico Joselito a la brasa con risotto de patatas y chorizo ibérico, cebolla caramelizada. 23,50€

Pies de cerdo sin trabajo rellenos de butifarra de perol, ajos tiernos y langostinos. 19,50€  

Filete de ternera a la brasa con salsa de múrgulas, foie y patata pailaison. 25,90€ 

Carre de cordero de las Antípodas al cardamomo, ajo negro, con verduritas y pistaachos. 24,80€ 









Cochinillo ibérico a baja temperatura al aroma de naranja y vainilla con dátiles y kumquats. 23,80€

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. 21,50 € 
- Amanida russa amb ous fregits de guatlla i xips d'all i de xoroço ibèric. 12,50 € 
- Gyoza de llagostins amb verduretes al lemon grass i ponzu. 12,50 €  
- Ceviche de peix llimona amb ceba vermella, coriandre i kikos. 16,50€ 
- Brioix de salmó fumat a casa amb guacamole, oliva al xile xipote, ravanets i maionesa de remolatxa. 14,50€   









LES NOSTRES CROQUETES CASOLANES

- Croquetes de calçots amb romesco de kimchi. 6 peces. 10,50€   
- Croquetes de ceps. 6 peces. 9,50€ 
- Croquetes de xoriço ibèric i mel. 6 peces. 9,50€ 

DE LES MEVES ARRELS, COM HO FEIA EL MEU PARE MANOLO

- Callos, tripa i morro, picantets. 12,50€ 


DE LA BRASA

- Carxofes a la brasa amb anguila fumada, "ajoblanco" i formatge payoyo. 14,50€   
- Pop a la brasa de carbó amb patata al caliu i escuma d'all-i-oli. 21,50€  
- Musclos de roca a la brasa de carbó amb chimichurri. 13,50€ 
- Cloïsses gallegues a la brasa al vi blanc, amb allet i julivert. 21,50€  


PA



- Pa rústic dagricultura ecològica. 3,20€
- Pa de vidre amb tomàquet. 4,00€
- Pa sense gluten. 2,80€



ELS NOSTRES CLÀSSICS



Amanida de llamàntol amb favetes de la nostra pagesa i maionesa de yuzu. 27,50€  

Mesclum d'amanides amb làmines de parmesà i xampinyons al balsàmic. 9,80€  

Cruixent de sardines marinades amb tomàquet confitat, ceba de Figueres i olives negres. 14,50 € 



Tataki de tonyina vermella Balfegó al sèsam amb chutney de papaia, mango i espècies. 18,90€  



Torchon de foie amb hibiscus, maduixes, nabius, brioix i balsàmic a la vainilla. 15,50 €  

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

ELS ENTRANTS CALENTS

Murgules flamejades al brandi a la crema amb foie. 22,50€ 

Tempura de carxofes i cebetes amb romesco. 15,50€  




Ous de gallines felices a baixa temperatura amb carxofes, murgules i crumble de pipes al curri. 15,90€  

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

Canelons de pollastre de "pagès pota negra" amb tòfona d'estiu i sablé de parmesà. 18,50€   

ELS NOSTRES ARROSSOS

Risotto de múrgoles i espàrrecs amb llagostins. 19,50€  




Arròs sec de gambes vermella fresca amb sípia i cloïsses gallegues. "mínim 2 persones" 25,50€   

Arròs caldós Aquerello de llamàntol, sípia de platja i cloïsses. "mínim 2 persones" 28,50€   

PLATS DE TEMPORADA DE TÒFONA NEGRA "TUBER MELANOSPORUM"

Pèsols del Maresme saltejats amb botifarra negra i ceba tendra. 19,50 €

Amanida de pèsols del Maresme amb tomàquets secs i cargols de Mar. 18,90 € 


Ous a baixa temperatura amb pèsols, papada ibèrica, escuma de patata i tòfona destiu. 15,90 €   





La meva versió de la sípia amb pèsols estofada, plat de Mataró. 19,50 € 




Brioix farcit de carrilera de vedella, pèsols del Maresme i cardamom. 19,50 € 

DE LA MAR

Sepietes de platja saltades amb favetes tendres i alls tendres. 19,50 € 

Llobarro de costa sense feina amb carxofes, patata confitada, alls tendres i xips d'ibèric. 24,80€ 

Tac de rap a l'estil thai, al curri vermell amb llagostins i shimeji. 23,80 €    



Ventresca de tonyina vermella Balfegó amb cous-cous al Raz-el-hanout, ajoblanco i olives escabetxades. 24,90€   


Morro de bacallà amb favetes fresques, botifarra, tripa de bacallà i cruixent de cansalada. 23,80€ 


PER ALS CARNÍVORS

Encenalls de vedella a la brasa amb patates confitades, pebrots del padró i oli de romaní. 17,50€

Filet d'ibèric Joselito a la brasa amb risotto de patates i xoriço ibèric, ceba caramel·litzada. 23,50€

Peus de porc sense feina farcits de botifarra de perol, alls tendres i llagostins. 19,50€  

Filet de vedella a la brasa amb salsa de múrgules, foie i patata pallaison. 24,90€ 

Carre de xai de les Antípodes al cardamom, all negre, amb verduretes i pistatxos. 24,80€ 

Garrí ibèric a baixa temperatura a l'aroma de taronja i vainilla amb dàtils i kumquats. 23,80€

PREUS AMB EL 10% D'IVA INCLÒS

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