


LA CARTA

PARA IR HACIENDO BOCA

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

Terrina de corzo trufada con trompetas y pistachos,
mermelada de higos y olivas. 14,50 € 


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


Tempura de alcachofas y cebollitas con romesco. 14,50€  




Tiradito de pez limón con ají amarillo, maíz y chile chipotle. 16,50€ 

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 al vino blanco, con ajito y perejil. 21,50€ 

Croquetas de gorgonzola y espinacas. 6 piezas. 11,50€   

Croquetas de ceps. 6 piezas. 11,50€   

Croquetas de chorizo ibérico y miel. 6 piezas. 11,50€   

DE MIS RAÍCES, COMO LOS HACÍA MI PADRE MANOLO

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

PAN



Pan rústico de agricultura ecológica. 3,20€



Pan de cristal con tomate. 4,00€

Pan sin gluten. 2,80€


LOS ENTRANTES FRÍOS



Mesclum de ensaladas con láminas de parmesano y champiñones al balsámico. 9,80€  



Ensalada de calabaza con queso de cabra, espinacas tiernas, jamón de pato, granada y pipas de calabaza garrapinyadas. 14,50 €  

Ensalada de bogavante "pieza entera" con habitas del Maresme, mahonesa de Plancton marino y de yuzu. 26,50 €  

Torchon de foie con hibiscus, fresas, arándanos, pan de especias y balsámico a la vainilla. 15,50 €  

Sardinas marinadas con hummus de zanahoria, cebolla tierna, olivas esféricas y cherrys confitados con pappadum. 14,50€ 





Carpaccio de gamba roja con tartar de aguacate, tomate, olivas negras y aceite ahumado. 19,50€  

Tataki de atún rojo Balfegó al sésamo con chutney de berenjena, perlas picantes, balsámico ahumado y cacahuets caramelizado. 18,90€     




NUESTRO GALET DE MATARÓ .

Galet relleno de bogavante y Trufa Negra Melanosporum al curry verde. 18,50€     

LOS ENTRANTES CALIENTES

Alcachofas a la brasa con anguila ahumada, queso Payoyo y ajoblanco. 14,90€    

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

Huevos de gallinas felices a 63° con sobrasada de Cal Rovira, espárragos y espuma de Idiazábal. 15,90€   

Canelones de pollo de payés "pata negra" con trufa de verano y sablé de parmesano. 18,50€   

Guiso de fideos artesanos con trompetas, tripa de bacalao y costilla Joselito. 18,50€  

NUESTROS ARROCES

Risotto con trompetas, langostinos, ajo tierno y espárragos. 19,50€



Arroz seco de gamba roja fresca con sepia y almejas gallegas. "minimo 2 personas" 25,50€



Arroz caldoso de bogavante, sepia de playa y almejas.

"minimo 2 personas" 28,50€



DE LA MAR

Gambas de Arenys a la plancha con ajo y perejil. 29,50€



Calamar de potera de Arenys con cebolla confitada y kimchi. 18,50 €



Lubina de costa sin trabajo con alcachofa, patata confitada, ajo tierno y chips de ibérico. 24,80€



Taco de rape al estilo Thai, curry rojo con almejas, shimeji y langostinos de San Carlos. 24,80 €



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



Morro de bacalao confitado con cap i pota de ternera, garbanzos, cansalada crujiente y all-i-oli de ajo negro., 23,80€



PARA LOS CARNÍVOROS

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

Brioche de galta de ternera con foie, cardamomo y calabaza 18,50€



Cochinillo ibérico lechal al aroma de naranja y vainilla con dátiles y kumquats. 24,50 €

Liebre a la royal, rellena de foie y trufa negra con higos confitados y crumble de remolacha. 26,50€



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 trompetas, foie y patata pallaison. 25,90€



Lomo de vaca de 500 gr. a la brasa de carbón y terminado en la piedra, con patatas arrugadas, verduras y mojo picón. 29,80€



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 € 

Terrina de cavirol trufada amb trompetes i festucs, melmelada de figues i olives amb torradetesc. 12,50 € 


Gyoza de llagostins amb verdures al lemon grass i ponzu. 12,50 €   



Croquetes de gorgonsola i espinacs. 6 peces. 11,50€   

Croquetes de ceps. 6 peces. 11,50€   

Croquetes de xoriço ibèric i mel. 6 peces. 11,50€   

Tempura de carxofes i mini cebetes amb romesco 14,50€ 

Tiradito de peix llimona amb ají groc, blat de moro i xile xipotle. 16,50€ 

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 ximixurri. 13,50€ 

Cloïsses gallegues a la brasa al vi blanc, amb allet i julivert. 21,50€  

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

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

PA


Pa rústic d' agricultura ecològica. 3,20€



Pa de vidre amb tomàquet. 4,00€

Pa sense gluten. 2,80€


ELS ENTRANS FREDS

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




Amanida de carbassa amb formatge de cabra, espinacs tendres, pernil d'ànec, magrana i pipes de carbassa garrapinyades. 14,50 € 

Amanida de llamàntol "peça sencera" amb favetes del Maresme, maionesa de plancton marí i de yuzu. 26,50 €  

Torchon de foie amb hibiscus, maduixes, nabius, pa d'especies i balsàmic a la vainilla. 15,50 €  

Sardines marinades amb hummus de pastanaga, ceba tendra, olives esfèriques negres i cherrys confitats i pappadum 14,50 € 



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

Tataki de tonyina vermella Balfegó al sèsam amb xutney d'albergina, balsàmicpapaia, fumat i cacahuètes. 18,90€   




EL NOSTRE GALET DE MATARÓ.




Galet farcit de llamàntol i Tòfona Negra Melanosporum al curri verd. 18,50 €     


ELS ENTRANTS CALENTS

Carxofes a la brasa amb anguila fumada, formatge Payoyo i ajoblanco. 14,90€  


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

Ous de gallines felices a 63° amb sobrassada de Cal Rovira, espàrrecs i escuma d' Idiazabal. 15,90€   




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

Guisat de fideus artesans amb trompetes, budell de bacallà i costella Joselito. 18,50€  


ELS NOSTRES ARROSSOS

Risotto amb rossinyols, llagostins, all tendre i espàrrecs. 19,50€  


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


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




DE LA MAR



Gambes d'Arenys a la planxa amb all-i-julivert. 29,50€ 

Calamar de potera d'Arenys amb ceba confitada i kimchi. 18,50 € 

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


Tac de rap a l'estil Thai, curri vermell amb cloïsses, shimeji i llagostins de Sant Carles. 24,80 €  

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



Morro de bacallà confitat amb cap i pota de vedella, cigrons, cansalda cruixent i all-i-oli d'all negre. 23,80€  



PER ALS CARNÍVORS

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


Brioix de galta de vedella amb foie, cardamom i carbassa. 18,50€ 

Garrí ibèric de llet a l'aroma de taronja i vainilla amb dàtils i kumquats. 24,50 €

Llebre a la royal, farcida de foie i tòfona negra amb figues confitades i crumble de remolatxa. 26,50€  

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 trompetes, foie i patata pallaison. 25,90€ 

Llom de vaca de 500gr. a la brasa de carbó, acabat a la pedra, amb patates arrugades, verduretes i mojo picón. 29,80€ 

PREUS AMB EL 10% D'IVA INCLÒS

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