

# LA CARTA

## PARA IR HACIENDO BOCA




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

Gyoza de langostinos " 6 piezas" con verduritas al lemon grass y ponzu. 13,50 €   




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

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

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

Mejillones de roca sobre crujiente de tinta,  
hinojo y mahonesa de kimchi " 6 piezas" . 12,50 €   

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€

Cazuelita de habitas frescas del Maresme, cap i pota, oreja y tripa de bacalao. 14,50€ 

## 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. 10,50€  





Ensalada de guisantes del Maresme con caracoles de mar, shimeji, tomates secos y menta. 21,50 € 

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

Caballa encurtida con humus de remolacha, velo de cebolla y sorbete de piparras. 14,50 € 


Crujiente de sardinas marinadas con tomate confitado, cebolla y olivas negras. 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 nabo daikon, mahonesa de soja, musgo de irlanda, furikake y perlas de wasabi. 21,50€    




## LOS ENTRANTES CALIENTES

Guisantes del Maresme salteados con cebolla tierna, gel de jamón, y cansalada ibérica. 19,50 €

Múrgulas salteadas al brandy con foie a la crema. 22,50 € 

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 negra y sablé de parmesano. 18,50€   

## NUESTROS ARROCES

Risotto con múrgulas, 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" 29,50€



## DE LA MAR

Vieira salteada con jugo de carabineros, plancton marino,  
hinojo y alga marina. 24,50 €



Dentol salvaje del Maresme con arroz verde, sepietas y crujiente de tinta. 24,80€



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



Lluerna con jugo de pescado de roca, patatas al azafrán,  
mejillones y rouille. 22,50 €



Morro de bacalao confitado con guisantes, morcilla y  
tripa de bacalao al pil-pil. 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 rabo de buey al cardamomo con foie, puré de boniato. 18,50€



Presa ibérica a la brasa con gnochis de patata, maitake y salsa especiada. 24,50 €

Cordero lechal a 63° sin trabajo con babaganoush de berenjena y  
crujiente de queso de cabra. 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 múrgulas, foie y patata rosti. 25,90€

**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 € 

Gyoza de llagostins " 6 peces" amb verduretes al lemon grass i ponzu. 13,50 €   

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


Pop a la brasa de carbó amb patata al caliu i escuma d'all-i-oli. 21,50€  

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

Musclos de roca sobre cruixent de tinta,  
fonoll i maionesa de kimchi "6 peces" . 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€   

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

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

Cassoleta de favetes fresques del Maresme, cap i pota, orella i tripa de bacallà. 14,50€ 

## 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. 10,50€  





Amanida de pèsols del Maresme amb cargols de mar, shimeji, tomàquets secs i menta. 21,50 € 

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

Verat adobat amb suc de piparres, humus de remolatxa, vel de ceba i sorbet de piparres. 14,50 € 

Cruixent de sardines marinades amb tomàquet confitat, ceba i olives negres. 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 nap daikon, maionesa de soja, molsa d'irlanda, furikake i perles de wasabi. 21,50€    




## ELS ENTRANTS CALENTS

Pèsols del Maresme saltats amb ceba tendra, gel de pernil ibèric i cansalada ibèrica. 19,50 €



Múrgoles saltejades amb el brandi amb foie a la crema. 22,50 € 




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€   



## ELS NOSTRES ARROSSOS

Risotto amb múrgoles, 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" 29,50€   


## DE LA MAR

Vieira saltejada amb suc de carabiners, plàncton marí, fonoll i alga marina. 24,50 €  

Dentol salvatge del Maresme amb arròs verd, sepietes i cruixent de tinta. 24,80€  


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


Lluerna amb suc de peix de roca, patates al safrà, musclos i rouille. 22,50 €   


Morro de bacallà confitat amb pèsols, botifarra i tria de bacallà al pil-pil. 23,80€ 



## PER ALS CARNÍVORS

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

Briox de cua de bou al cardamom, foie i puré de moniato. 18,50€ 

Xai de llet a 63° sense feina amb babaganoush d'albergínies i cruixent de formatge de cabra. 26,50€ 

Presca ibèrica a la brasa amb gnochis de patata, maitake i salsa especiada. 24,50 € 

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 múrgoles, foie i patata rosti. 25,90€

**PREUS AMB EL 10% D'IVA INCLÒS**

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