























# 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. 14,50 €    
- Pulpo a la brasa de carbón con patata al caliu y espuma de all-i-oli. 22,50€  
- Almejas gallegas al vino blanco, con ajito y perejil. 22,50€ 
- Callos, tripa y morro, picantitos, como los hacía mi padre Manolo. 15,00€
- 
- Berenjena thai con cebolla caramelizada, anguila ahumada y P.X. 16,50 € 
- Calçots y alcachofas a la brasa con romesco. 14,50 € 
- Rossinyols salteados con butifarra negra, ajo y perejil. 22,50 € - 1/2 12,50 €
- Múrgulas salteadas al brandy con foie a la crema. 26,00 € - 1/2 14,00 € 
- Guisantes salteados del Maresme con butifarra negra, cebolla tierna y velo de jamón. 21,50 €

## NUESTRAS CROQUETAS

- Croquetas de gorgonzola y espinacas. 6 piezas. 12,50€   
- Croquetas de ceps. 6 piezas. 12,50€   
- Croquetas de chorizo ibérico y miel. 6 piezas. 12,50€   



## PAN



- Pan rústico de agricultura ecológica. 3,80€
- Pan de cristal con tomate. 4,00€
- Pan sin gluten. 2,80€








## ENTRANTES FRIOS





Sardinas marinadas con berenjena, muhammara de pimientos, olivas negras y pappadum. 15,80€  

Ensalada de habitas baby del Maresme con jamón de pato, mini bocconcini de mozarella, tomates secos, piñones y pesto de menta. 18,50 €  




Ensaladas de cultivo acuapónico con ventresca de atún, jugo de olivas verdes y tomates cherrys km O y piparras. 18,50 € 




Torchon de foie con hibiscus, fresas, arándanos, pan de especias y balsámico a la vainilla. 19,80 €  




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

Alcachofa a la brasa con anguila ahumada, ajo blanco y queso Payoyo. 15,90€   




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




Huevos de gallinas felices a 63º con guisantes del Maresme salteados, papada ibérica y trufa negra "Tuber Melanosporum" 18,50€   




Canelones de pollo de payés "pata negra" con trufa de negra "Tuber Melanosporum" y sablé de parmesano. 21,50€   

Cazuelita de habitas del Maresme con cap i pota, shimeji y oreja de cerdo ibérico. 19,50 €

## NUESTROS ARROCES

Risotto con múrgulas, langostinos y ajos tiernos. 21,50 €   




Arroz seco de gamba roja fresca con sepia y almejas gallegas. "minimo 2 personas" 26,50€   



Arroz caldoso de bogavante, sepia de playa y almejas. "minimo 2 personas" 29,50€   












## DE LA MAR


Calamares de playa con cous-cous especiado de verduritas, olivas negras y pesto de perejil. 21,50 €   





Déntol salvaje de Mataró con gamba roja, calçots y alcachofas confitados, olivas negras y de romesco. 26,80€  

Lluerna con patatas revolconas, espárragos, mejillones y jugo de crustáceos. 24,50 €   

Vieiras salteadas con miso blanco, cardo y trufa negra. 24,50 €   

Gambas rojas de nuestra costa a la plancha con ajo y perejil. 29,50 € 


Bacalao confitado con guisantes del Maresme, morcilla y tripa de bacalao al pil-pil. 23,80€ 

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



## PARA LOS CARNÍVOROS

Virutas de ternera a la brasa con patatas confitadas, pimientos del padrón y aceite de romero. 18,50€

Lomo de Black Angus de Canadá a la brasa con verduras y patatas confitadas al mojo picón. 36,80 €

Cordero lechal de Burgos a 63º sin trabajo con babaganoush de berenjena y crujiente de queso de cabra. 26,50€ 

Cochinillo a baja temperatura, crujiente, con mandarinas chinas y pure de dátiles medjoul. 24,50 €

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

Filete de ternera “Rossini” con trufa negra Tuber Melanosporum, salsa de trufa negra, escalopa de foie y patatas pailaison. 32,50 €












**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. 14,50 €   
- Pop a la brasa de carbó amb patata al caliu i escuma d'all-i-oli. 22,50€  
- Cloïsses gallegues a la brasa al vi blanc, amb allet i julivert. 22,50€  
- Callos, tripa i morro, picantets, com els feia el meu pare Manolo. 15,00€
- 
- Albergínia thai amb ceba caramel·litzada, anguila fumada i P.X 16,50 € 
- Calçots y alcachofas a la brasa amb espuma de romesco. 14,50 € 
- Rossinyols saltats amb botifarra negra, all i julivert. 22,50 € - 1/2 12,50 €
- Múrgules saltejades al brandi amb foie a la crema. 26,00 € - 1/2 14,00 € 
- Pèsols del Maresme amb botifarra negra, ceba tendre i vel de pernil. 21,50 €

### LES NOSTRES CROQUETES

- Croquetes de gorgonsola i espinacs. 6 peces. 12,50€   
- Croquetes de ceps. 6 peces. 12,50€   
- Croquetes de xoriço ibèric i mel. 6 peces. 12,50€   



### PA



- Pa rústic d' agricultura ecològica. 3,80€
- Pa de vidre amb tomàquet. 4,00€
- Pa sense gluten. 2,80€










## ELS ENTRANS FREDS





Sardines marinades amb albergínia, muhammara de pebrots, olives negres i pappadum. 14,50 €  

Amanida de favetes baby del Maresme amb pernil d'ànec, mini boconccini de mozzarel.la, tomàquets secs, pinyons i pesto de menta. 18,50 €  




Amanides d'aquapònica amb ventresca de tonyina, suc d'oliva verda i tomàquets cherry km 0 i piparras. 18,50 € 

Torchon de foie amb hibiscus, maduixes, nabius, pa d'especies i balsàmic a la vainilla. 19,80 €  




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

Carxofa a la brasa amb anguila fumada, all blanc i formatge Payoyo. 15,90€   

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




Ous de gallines felices a 63º amb pèsols del Maresme saltats, papada ibèrica i tòfona negra Tuber Melanosporum. 18,50€   




Canelons de pollastre de "pagès pota negra" amb tòfona negra "Tuber Melanosporum" de tardor i sablé de parmesà. 21,50€   

Cassoleta de favetes del Maresme amb cap i pota, shimeji i orella de porc ibèric. 19,50 €

## ELS NOSTRES ARROSSOS

Risotto amb amb murgules, llagostins i alls tendres. 21,50€  



Arròs sec de gamba vermella fresca amb sípia i cloïsses gallegues. "mínim 2 persones" 26,50€   



Arròs caldós de llamàntol, sípia de platja i cloïsses. "mínim 2 persones" 29,50€   












## DE LA MAR


Calamarcets de platja amb cous-cous especiat de verduretes, olives negres i pesto de julivert. 21,50 €  



Dèntol salvatge de Mataró amb gamba vermella, calçots i carxofes confitats, olives negres i escuma de romesco. 26,80 €  

Lluerna amb patates revolcones, espàrrecs, musclos i suc de crustacis. 24,50 €   

Vieires saltejades amb miso blanc, card i tòfona negra. 24,50 €   

Gambes vermelles de la nostra costa a la planxa amb all i julivert. 29,50 € 


Bacallà confitat amb pèsols del Maresme, botifarró i tripa de bacallà al pil-pil. 23,80€ 

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



## PER ALS CARNÍVORS

Encenalls de vedella a la brasa amb patates confitades, pebrots del padró i oli de romaní. 18,50€

Llom de Black Angus de Canadà a la brasa amb verdures i patates confitades al mojo picó. 36,80 €

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

Garrí a baixa temperatura, cruixent, amb mandarines xineses i puré de dàtils medjoul. 24,50 €

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

Filet de vedella "Rossini" amb tòfona negra Tuber Melanosporum, salsa de tòfona negra, escalopa de foie i patates pailaison. 32,50 €

**PREUS AMB EL 10% D'IVA INCLÒS  
SI TENIU QUALSEVOL AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA COMUNIQUEU-HO A L'EQUIP DE SALA.**





## THE LETTER

### TO GO TALKING

Joselito Iberian ham with Parmesan rocks. €22.50



Shrimp gyoza "6 pieces" with vegetables in lemon grass and ponzu. €14.50



Grilled avocados with chipotle chili tomato pesto and hazelnuts. €14.50



Charcoal-grilled octopus with baked potato and garlic-and-oil foam. €22.50



Grilled Galician clams in white wine, with chicken and parsley. €22.50



Tripe, tripe and nose, spicy, like my father Manolo used to make them. €15.00

Button rolls with garlic and parsley. €26.50 - 1/2 €14.00

Sauteed nightingales with black sausage, garlic and parsley. € 21.50 - 1/2 €12.50

### OUR MATARO COOKIE.

Lobster-filled biscuit and Melanosporum black truffle in green curry. €22.00



### OUR CROQUETTES

Gorgonzola and spinach croquettes. 6 pieces €12.50



Mushroom croquettes. 6 pieces €12.50



Croquettes of Iberian chorizo and honey. 6 pieces €12.50



### BREAD

Rustic bread from organic farming. €3.20

Glass bread with tomato. €4.00



Gluten-free bread. €2.80












## I SERVE THEM COLD



Marinated sardines with aubergine, muhammara of peppers, black olives and pappadum. €14.50  





Crispy coca with artichokes, guacamole and candied mushrooms. €15.80 

Salad of , pomegranate, pipes and Idiazabal cheese in balsamic. €14.00 



Russian salad with fried quail egg and chorizo chips. €14.50   


Foie gras with hibiscus, strawberries, blueberries, spiced bread and vanilla balsamic. €19.80  




Red prawn carpaccio with avocado tartare, tomato, black olives and smoked oil. €19.50  




Balfegón red tuna tataki in sesame with daikon turnip, soy mayonnaise, Irish moss, furikake and wasabi pearls. €21.50    



## THE HOT STARTERS

Grilled artichoke with smoked eel, white garlic and Payoyo cheese. €15.90  



Vegetable wok with prawns, shitake and Chinese soy noodles. €14.90    




Eggs from happy hens at 63º with candied artichokes, trumpets, pipe crumble and potato foam. €15.90   




Chicken cannelloni from "pagès pota negra" with summer truffle and parmesan sablé. € 21.50   

Artisan noodle casserole with Iberian rib, trumpets and tender garlic. € 14,90  

## OUR RICE

Risotto with nightingales, prawns and asparagus. €19.50  

Dry rice with fresh red prawn cuttlefish and Galician clams. "minimum 2 people" €26.50   




Boiled rice with lobster, beach cuttlefish and clams. "minimum 2 people" €29.50   














## FROM THE SEA



Beach calamari with vegetable ratatouille, ink and kimchi mayonnaise. €21.50   

Sea bass with red prawn, asparagus, purple potato and spring onion. €26.80 

Lluerna with red prawn, saffron potatoes, mussels and rockfish juice and rouille. €24.50   



Scallops with carabiner juice, marine plankton, fennel and seaweed. €24.50  


Grilled cod with sausage, nightingales, candied artichokes and black garlic garlic-and-oil. €23.80 



Thai-style monkfish taco, green curry with clams, shimeji and San Carlos prawns. €24.80  

## FOR CARNIVORES

Grilled beef shavings with confit potatoes, padrón peppers and rosemary oil. €17.50  
Grilled Black Angus beef from Canada with vegetables and confit potatoes with chopped mojo. €35.50

Oxtail without work in red wine with chestnut puree and chives. € 21.50  

Milk lamb at 63° without work with eggplant babaganoush and crispy goat cheese. €26.50 

Unemployed pig's feet stuffed with pear sausage, tender garlic and prawns. €19.50  

Grilled beef fillet with trumpets, trumpet sauce and potato rosti. €27.50

**PRICES WITH 10% VAT INCLUDED  
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES, LET THE ROOM TEAM KNOW**

