

## Per començar

Mitja ració

**Cors de carxofa farcits de bolets i carbassa** 19,00  
compota de ceba vermella i la seva beixamel

**Zamburinyes saltades amb mango i hortalisses** 19,50  
sobre amanida amb germinats i oli de vainilla

**Sopa de peix i marisc** 10,20 18,00  
amb calamar, escopinyes, arròs i torrada amb gruyère

**Canelons de llagostins** 10,80 19,00  
formatge fresc i verdures

**Muntanya nevada** 18,50  
verdures del temps amb quinoa i salsa d'ametlles

**Ou escumat en pasta de full amb espàrrecs** 18,00  
crema d'Idiazabal i oli de tòfona

**Amanida vegetal amb amaniment de gerds** 13,00  
canonges, xerris, alvocat, avellana i blat sarraí

**Pernil ibèric i pa amb tomàquet** 13,00 25,00

---

## Platets

**Brioix salat amb foie mi-cuit** 18,50  
ceps i chutney de figues

**Barquetes d'anxova** 18,50  
amb pebrot escalivat i ruca

**Cruixents de gorgonzola** 11,50  
amb olives negres i tomàquet

**Calamars a la romana** 12,00  
amb salsa tàrtara i verdures filades

---

Servei de pa / Pa sense gluten 2,80/3,00

Les persones que tinguin al·lèrgies alimentàries,  
preguem que preguntin per la Maître

## Del Mar

<b>Llobarro a baixa temperatura amb calamarsets amb la tinta</b> sobre risotto d'hortalisses	32,50
<b>Rap en alga nori amb cloïsses</b> salsa marinera i tempura de verdures	31,50
<b>Carlota de llenguado amb escamarlà i musclo</b> tomàquet confitat, tirabecs i tofu	32,50
<b>Vieires i gambes amb carxofes</b> cintes de verdures amb velouté d'herbes aromàtiques	31,00
<b>Arròs caldós de llamàntol amb rossinyols</b>	32,50

---

## Verd de la Terra

<b>Tagliatelle a l'ou amb ceps i verdures</b> crema de tòfona i oli d'alfàbrega	21,00
--	-------

---

## De la Terra

<b>Llom de xai amb curri i orellanes d'albercoc</b> puré de xirivia, arròs basmati i iogurt	30,00
<b>Perdiu de caça guisada amb vi blanc</b> amb castanyes i col	32,50
<b>Filet de vedella amb fetge d'ànec</b> salsa de porto i pinyons, múrgoles amb crema i tirabecs	31,00
<b>Ànec canetó al forn</b> amb mel i soia, carbassa amb anacards	29,50
<b>Porcell IGP de Segòvia rostit a baixa temperatura</b> amb el seu suc, amb terrina de patata i porro	30,50

---

## Per continuar

Mitja ració

### Selecció de formatges nacionals

5,50

9,20

*Xopet de porto Tawny 2,30*

## Els Dolços

*Recomanem demanar les postres amb la comanda inicial*

### Poma sobre sablé d'ametlla i coco (15 minuts)

8,00

sorbet de formatge fresc

*Xopet de Mistela 2,50*

### Tatin de mango i plàtan (15 minuts)

8,00

amb gelat de iogurt especiat

*Xopet de Moscatell Ochoa 3,50*

### Pasta filo amb xocolata Guanaja (15 minuts)

8,00

taronja i fruits secs

*Xopet de Cointreau 3,00*

### Cheesecake amb fruits vermells

8,00

aire de te matcha

*Xopet de Vi de Glass 3,50*

### Parfait semigelat de castanyes

8,00

figues amb armanyac, salsa de mandarina

*Xopet d'Armanyac 5,50*

### Liquat de pinya amb toc de fonoll

7,00

i sorbet de gerds

### Gelat de vainilla Bourbon amb cafè

7,20

---

## Miniatures

### Tatin de mango i plàtan (15 minuts)

4,80

amb gelat de iogurt especiat

### Poma sobre sablé d'ametlla i coco (15 minuts)

4,80

sorbet de formatge fresc

### Parfait semigelat de castanyes

4,80

figues amb armanyac, salsa de mandarina

## Menú Barcelona

Un menú degustació curt

**Brioix salat amb foie mi-cuit**

ceps i chutney de figues

**Vieires i gambes amb carxofes**

cintes de verdures amb velouté d'herbes aromàtiques

**Porcell IGP de Segòvia rostit a baixa temperatura**

amb el seu suc, amb terrina de patata i porro

**Poma sobre sablé d'ametlla i coco**

sorbet de formatge fresc

Servei de pa, aigua mineral, cafè

53,00

---

## Menú Degustació

La nostra selecció de sabors

*Aquest menú se servirà per a tota la taula*

**Cors de carxofa farcits de bolets i carbassa**

compota de ceba vermella i la seva beixamel

**Zamburinyes saltades amb mango i hortalisses**

sobre amanida amb germinats i oli de vainilla

**Llobarro a baixa temperatura amb calamarsets amb la tinta**

sobre risotto d'hortalisses

**Filet de vedella amb fetge d'ànec**

salsa de porto i pinyons, múrgoles amb crema i tirabecs

**Tatin de mango i plàtan amb gelat de iogurt especiat**

**Liquat de pinya amb toc de fonoll i sorbet de gerds**

Servei de pa, aigua mineral, cafè

67,00

---

## Menú del Xef

L'aventura gastronòmica

*Aquest menú se servirà per a tota la taula*

Menú que selecciona el xef Miguel Alija  
en el moment, amb 5 plats i 2 postres

Servei de pa, aigua mineral, cafè

75,00

---

## Menú Feiners

Els dies feiners us oferim dinar amb  
el nostre Menú de Mercat

Servei de pa, aigua mineral, copa de vi, cafè

38,00

---

## Menú infantil

20,00

---

Preus en € amb 10% IVA inclòs

Miguel Alija, Xef

Tardor-Hivern 2016 - 2017