

## Para empezar

Media  
ración

<b>Ensalada de gamba roja con cítricos,</b> aguacate y salicornia		19,00
<b>Carpaccio de buey con virutas de parmesano,</b> fondo de mostaza, brotes y germinados		17,50
<b>Ensalada de habitas con tartar de setas,</b> y aliño de rábano y menta		18,00
<b>Tomates confitados con sardinas,</b> mozzarella, espárragos y pesto de pistachos		17,00
<b>Canelones de langostinos,</b> queso fresco y verduras	10,80	19,00
<b>Sopa fría de zanahoria y naranja al jengibre</b> con zamburiñas, avellanas y piñones		17,50
<b>Huevo de Calaf con boletos al oporto</b> espárragos y crema de Idiazábal		17,00
<b>Jamón ibérico D.O. Extremadura y pan con tomate</b>	14,00	26,00

## Platillos

<b>Crujientes de gorgonzola</b> con olivas negras y tomate		11,50
<b>Calamares a la romana</b> con mayonesa de soja		12,00
<b>Lionesas de foie gras</b> con manzana y endivia		18,50
<b>Montaditos de anchoa</b> con pimiento asado y rúcula		18,50
<b>Servicio de pan / Pan sin gluten</b>		2,90/3,30

Las personas que tengan alergias alimentarias, rogamos pregunten por la Maitre



## Del Mar

<b>Salteado de moluscos</b> vieira, almeja, mejillón y berberechos con patatas violeta y tirabeques, alioli de avellanas	31,50
<b>Lubina a baja temperatura con ajoblanco y Pedro Ximénez</b> , judías verdes con chipirones	32,50
<b>San Pedro con salsa agridulce y romero</b> ravioli de bogavante y verduras al curry	31,50
<b>Arroz caldoso de rape y almejas con plancton</b>	30,00

---

## Verde de la Tierra

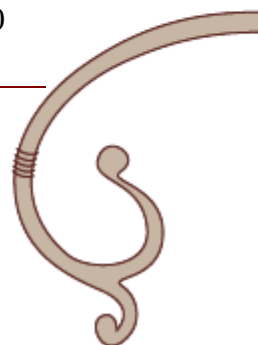
<b>Tagliatelle al huevo con setas de temporada</b> , verduras, queso Tou dels Til.lers y aceite de trufa	21,00
<b>Montaña nevada</b> verduras con quínoa y salsa de almendras	18,50

---

## De la Tierra

<b>Ternera charolesa rellena de chantarelas</b> con Fourme d'Ambert y wok de fideos con verduras	30,00
<b>Pato canetón asado en su jugo con mostaza</b> , patatas al tomillo y cebollitas glaseadas	29,50
<b>Carré de cordero de Burgos con salsa de albaricoque y clavo</b> , piquillos con pisto	30,00
<b>Solomillo de vaca frisona -5 años-</b> con hígado de pato salsa de estragón y rollito vegetal	31,00

---



## Para continuar

Media  
ración

**Selección de quesos nacionales**  
*Chupito de oporto Ruby 2,40 €*

5,50 9,20

## Los Dulces

*Recomendamos pedir los postres con la comanda inicial*

**Pasta filo con chocolate Guanaja (15 minutos)**  
y fruta de la pasión  
*Chupito de Sauternes 3,90 €*

8,00

**Macedonia de frutas con jalea de reineta**  
*Chupito de Manzana Verde Kuhri 3,30 €*

8,00

**Parfait semihelado de crema catalana**  
con teja de frutos secos  
*Chupito de Frangelico 2,50 €*

8,00

**Savarín de chocolate blanco**  
con compota de frutos rojos y helado de coco  
*Chupito de Malvasía de Sitges 3,50 €*

8,00

**Cheesecake con fresitas y arándanos,**  
sorbete de Pedro Ximénez

8,00

**Licuada de piña con toque de hinojo**  
y sorbete de frambuesa

7,20

**Helado de vainilla Bourbon con café**

7,20

## Miniaturas

**Pasta filo con chocolate Guanaja (15 minutos)**  
y fruta de la pasión

4,90

**Cheesecake con fresitas y arándanos,**  
sorbete de Pedro Ximénez

4,90

**Parfait semihelado de crema catalana**  
con teja de frutos secos

4,90

Precios en € con 10% IVA incluido

