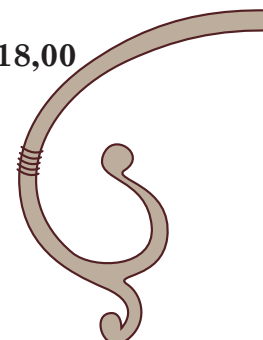


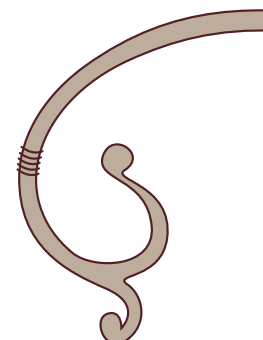
	Mitja ració	
Per picar		
Pernil D.O Dehesa de Extremadura, pa de vidre amb tomàquet	15,00	27,00
Tub de patata farcida de pop, maionesa de pebre vermell de La Vera (1 unitat)		6,00
Carpaccio de bou, encenalls de parmesà i ruca, sobre torrada d'oli (tapa)		6,50
Lionesa amb foie mi-cuit, figa i cacau (1 unitat)		6,50
Anxova Sanfilippo, guacamole i pa negre (1 unitat)		6,00
Cruixent de gorgonzola amb olives negres d'Aragó i tomàquet concassé (1 unitat)		4,00

Entrants

Amanida d'escamarlans, tallarines de mango, tàrtar d'alvocat i oli d'avellanes		23,50
Timbal d'albergínia i bolets amb porto, amb pinyons (vegetarià)		19,00
Verdures de l'hort, sorra de fruits secs, formatge Tou de Til·lers (lactovegetarià)		18,50
Canelons de llagostins, formatge fresc, pastanaga, porro i carbassó		19,00
Ou escumat de Calaf, espinacs, cigrons i foie		21,00
Risotto de carxofes, espàrrecs i tòfona melanosporum (lactovegetarià)		22,50
Tagliatelle a l'ou, amb verdures i ceps amb crema de parmesà (ovolactovegetarià)		18,00



	Mitja ració
Del Mar	
Molls marinats al forn, sobre patata confitada amb vainilla, salsa de pebrots vermells, ceba cruixent	29,00
Llom de rap amb crosta de ceps, salsa de safrà, pesto i espàrrecs amb avellanes	31,00
Suquet de mol·luscs de les Ries Gallegues (Zamburinya, pop, musclos, escopinyes, cloïsses)	29,50
Peix de Sant Pere amb raviolis de blat de moro i escamarlans, salsa de pastanaga, coco i gingebre	31,50
<hr/>	
De la Terra	
Ànec canetó rostit amb mel de taronger i soia, wok de fideus soba amb verdures i anís estrellat	28,50
Llom de cérvol amb ginebró i festucs, salsa de groselles, castanyes i carbassa	34,00
Carré de xai de Burgos sobre trinxat cremós, cansalada ibèrica i tomàquets confitats amb estragó	29,50
Bou Angus a baixa temperatura amb formatge Fourme d'Ambert, torrada de Santa Teresa d'all i julivert, arròs venere i espàrrecs	31,00
Formatges artesans amb pa de nous i melmelada d'albercoc <i>Xopet de porto Ruby 2,50 €</i>	6,50 11,00



	Mitja ració	
Postres		
Savarin esponjós de xocolata, amb crema de iogurt picant i teula cruixent de menta		9,00
Sablé de cacau, mousse de mascarpone, gelat de cafè i gelée d'amaretto	6,00	11,00
Pinya saltada i macerada amb el seu suc, coco gelat, crema de llimona i mel	5,50	10,00
Pasta filo amb xocolata Guanaja i fruita de la passió (10 minuts) <i>Xopet de Sauternes 3,90 €</i>	5,50	10,00
Gelat de vainilla Bourbon amb cafè		8,00
Servei de pa, mantega i olis		3,50
Preus en € amb 10% IVA inclòs		

Miguel Alija, Xef
 Carta de Tardor 2017

