

ENTRANTES/ ENTRANTS/ OUR MAIN DISHES

<p>Jamón de Bellota con Pan de Coca y Tomate 50gr Pernil d'Aglà amb Pà de Coca i Tomàquet 50gr Acorn Ham with "Coca" Bread and tomato 50 gr</p>	<p>12,75 €</p>
<p>Guacamole con sus crudites y Dips Guacamole amb els seus crudites i dips Guacamole with crudités and dips</p>	<p>8,55 €</p>
<p>Croquetas de Jamón ibérico y Ceps Croquetes de Pernil Ibèric i Ceps Ham and Mushroom Croquettes</p>	<p>7,60 €</p>
<p>Carpaccio de atún rojo con martini blanco Carpaccio de tonyina vermella amb martini blanc Red Tuna carpaccio with white martini</p>	<p>8,00 €</p>
<p>Patatas con alioli suave y Mojo rojo Patates amb allioli suau i Mojo vermell Potatoes with mild alioli and spicy sauce</p>	<p>6,95 €</p>
<p>Alcachofas fritas con salsa romesco Carxofes fregides amb salsa romesco Fried artichokes in a romesco sauce</p>	<p>8,60 €</p>
<p>Crema de guisantes con setas sonfitadas, langostinos y pesto de menta Crema de pèsols amb bolets confitats, llagostins i pesto de menta Pea cream with confit mushrooms, king prawns and mint pesto</p>	<p>9,90 €</p>
<p>Ensalada de Quinoa, salmón marinado y aguacate con vinagreta de avellanas Amanida de quinoa, salmó marinat i alvocat amb vinagreta d'avellanes Quinoa salad, marinated salmon and avocado with a hazelnut vinaigrette</p>	<p>14,75 €</p>
<p>Ensalada de Espinacas con parmesano, foie, alcachofas fritas y vinagreta de pistachos Amanida d'espinaacs amb parmesà, foie, carxofes fregides i vinagreta de festucs Spinach salad with parmesan, foie, fried artichokes and a pistachio vinaigrette</p>	<p>14,50 €</p>
<p>Salteado de setas con butifarra negra y huevo a baja temperatura Saltejat de bolets amb butifarra negra i ou a baixa temperatura Sautéed mushrooms with black sausage and slow-cooked egg</p>	<p>13,95 €</p>
<p>Espárragos trigueros, judías y calabaza salteados con pipas y queso de cabra Espàrrecs bladers, mongetes i carbassa saltejats amb pipes i formatge de cabra Wild asparagus, sautéed green beans and pumpkin with pumpkin seeds and goat cheese</p>	<p>13,85 €</p>
<p>Huevos fritos con patata confitada y Jamón de bellota Ous fregits amb patates confitades i pernil de Glà fried eggs with confit potato and acorn-fed Iberian ham</p>	<p>14,55 €</p>
<p>Raviolachi de alcachofas y ricotta con salsa de calabaza y setas Raviolachi de carxofes i ricotta amb salsa de carbassa i bolets Artichoke and ricotta cheese raviolachi with a pumpkin sauce and mushrooms</p>	<p>14,00 €</p>
<p>Tagliatelle con pesto rojo, gambas y ajos tiernos Tagliatelle amb pesto vermell, gambes i alls tendres Tagliatelle with red pesto, prawns and spring garlic</p>	<p>13,75 €</p>
<p>Falos risotto de "Puntelette" con cremoso de idiazabal y ceps Fals risoto de "Puntelette" amb cremós d'idiazabal i ceps Faux risotto of "Puntalette" pasta with an idiazabal cheese and cep mushroom cream sauce</p>	<p>14,50 €</p>

NUESTROS PLATOS/ ELS NOSTRES PLATS/ OUR PLATES

Steak tartar con Patatas paja Steak tartar amb Patates fines Steak Tartar with Matchstick Chips	18,95 €
Canelón de pato con cremoso de berenjena asada Caneló d'Ànec amb cremòs d'albergínia rostida Duck cannelloni with a grilled aubergine cream sauce	15,40 €
Presa ibérica de bellota con salsa de miel y vino tinto con cebollas y castañas glaseadas Presa ibèrica de gla amb salsa de mel i vi negre amb cebes i castanyes glasejades Acom-fed pork steaks with a honey and red wine sauce with onions and glazed chestnuts	18,70 €
Meloso de ternera lacado sobre patata y col Melòs de vedella lact sobre patata i col Succulent Lacquered beef on a bed of potatoe and cabbage	19,80 €
Hamburguesa con salsa de queso brie y trfa, cebolla caramelizada y tomate asado Hamburguesa amb salsa de formatge brie i tòfona, ceba caramelitzada i tomàquets rostits Hamburger with a brie and truffle sauce, caramelised onion and grilled tomato	16,75 €
Solomillo con escarola, pimientos y salsa de oporto Relom amb escarola, pebrots i salsa d'oporto Sirloin steak with escarole, peppers and a port sauce	23,10 €
Tartar de atún con cremoso de aguacate y yuzu Tartar de tonyina amb cremòs d'alvocat Tuna tartar with an avocado and yuzu cream sauce	18,70 €
Rape al horno sobre salteado de berenjenas, espinacas y espárragos con crema de puerros Rap al forn sobre salteajat d'albergínies, espinacas y espàrrecs amb cremòs de porros Oven-baked monkfish with sautéed auberginies, spinach and asparagus with a leek cream	21,35 €
Lubina al horno sobre crema de calçots y parmentier de guisantes Llobarro al forn sobre crema de calçots i parmentier de pèsols Oven-baked sea bass on a green-onion cream and a pea parmentier	22,90 €
Tataki de Atún rojo con salsa teriyaki, seta sy mahonesa de wasabi Tataki de tonyina vermella amb salsa teriyaki, bolets i mahonesa de wasabi Red Tuna tataki with a teriyaki sauce, mushroom and wasabi mayoinnaise	21,15 €
Pescado de Lonja Peix de Llotja Local Fish	S/M

IVA INCLUIDO

