

## ENTRANTES/ ENTRANTS/ OUR MAIN DISHES

<b>Berenjenas fritas con miel de mil flores</b> Albergínia fregida amb mel de mil flors	6,60 €
<b>Jamón de bellota con pan de coca de folgueroles y tomate</b> Pernil de Gla amb pa de coca de Fogueroles i Tomàquet	13,20 €
<b>Croquetas de Jamón ibérico y Ceps</b> Croquetes de Pernil Ibèric i Ceps Ham and Mushroom Croquettes	7,55 €
<b>Gyozas de verduras con caldo dashi</b> Gyozas de verdures amb caldo dashi	7,15 €
<b>Hummus de garbanzos aromatizado con salsa pesto y sus crudités</b> Hummus de cigrons aromatitzat amb pesto i els seus crudités	6,95 €
<b>Mejillones de la ría estilo thai</b> Musclus de la ría estil thai	7,60 €
<b>Crema de calabaza y boniato con aceite infundado de vainilla y setas de temporada</b> Crema de carbassa i boniato amb oli infusat de vainilla i bolets de temporada	11,55 €
<b>Ensalada de espinacas baby con alcachofas fritas, virutas de foie y pistachos</b> Amanida d'Espinacs baby amb carxofa fregida, encenalls de foie i festucs	14,50 €
<b>Ensalada de aguacate, apio , queso azul, nueces caramelizadas y peras maceradas</b> Amanida d'alvocat, api, formatge blau, nous caramelitzades i peres en confit	14,45 €
<b>Habitas salteadas con calamar, butifarra negra y menta</b> Fabetes saltejades amb calamar, butifarra negra i menta	15,95 €
<b>Salteado de setas, alcachofas fritas ,papada iberica ahumada y huevo a baja temperatura</b> Saltejat de bolets, carxofes fregides, papada ibèrica fumada i ou a baixa temperatura	15,40 €
<b>Huevos fritos con patatas paja, jamón de bellota y aceite con trufa</b> Ous fregits amb patates fines , pernil de Glà i oli de tòfona	14,55 €
<b>Espaguetti con pato confitado a la crema de setas y ajos tiernos</b> Espaguetti amb ànec confitat a la crema de bolets i alls tendres	13,75 €
<b>Canelón de pollo de corral asado con salsa de setas y castañas</b> Caneló de capó rostit amb salsa de bolets i castanyes	14,30 €
<b>Risotto de setas silvestres</b> Risotto de bolets silvestres	15,60 €

## NUESTROS PLATOS/ ELS NOSTRES PLATS/ OUR PLATES

<b>Tartar de ternera con mantequilla de mostaza</b> Tàrtar de vedella amb mantega de romaní	18,70 €
<b>Hamburguesa de ternera con rúcula, láminas de parmesano ,piñones y aliño de trufa</b> Hamburguesa de vedella amb rúcula, encenalls de parmesà, pinyos i amanit de tòfona	16,75 €
<b>Meloso de cerdo con chalotas y cremoso de tubérculos y castañas</b> Melòs de porc amb cebetes i cremòs de tubercles i castanyes	18,70 €
<b>Cochinillo deshuesado sobre parmentier de patata y jugo de asado</b> Garrí desossat sobre parmentier de patata i suc de rostít	23,45 €
<b>Magret de pato con chutney de mango y cremoso de membrillo</b> Magret d'Ànec amb chutney de mango i cremós de codony	18,95 €
<b>Solomillo de ternera con papada ibérica ahumada, tirabeques salteados y salsa de ternera y vino d</b> Filet de vedella amb papada ibèrica fumada, tirabecs saltejats i salsa de vedella i vi	23,20 €
<b>Tartar de salmón semimarinado y atún rojo con aliño cítrico</b> Tàrtar de salmó semimarinat i tonyina vermella amb amanit cítric	18,60 €
<b>Tataký de atún rojo Balfego con vinagreta de cítricos, soja y mahonesa de sésamo</b> Tataký de tonyina vermella Balfegó amb vinagreta de cítrics, soja i mahonesa de sèsam	21,95 €
<b>Lubina al horno con salsa de ajos, guindillas y pimientos del piquillos sobre una cama de patatas</b> Llobarro al forn amb crema de alls, bitxos i pebrots del piquillo sobre llit de patates	23,80 €
<b>Morro de Bacalao frito sobre saltado de judías de sant pau, ajos tiernos con aceite de pimentón</b> Morro de Bacallà fregit sobre saltejat de mongetes de Sant Pau, alls tendres i oli de pebrot dolç	22,00 €
<b>Pescado de Lonja</b> Peix de Llotja Local Fish	S/M

*IVA INCLUIDO*

