

ENTRANTES/ ENTRANTS/ OUR MAIN DISHES

<p>Pan de coca con Tomate Pà de Coca amb tomàquet Coca bread with tomato</p>	<p>6,45 €</p>
<p>Croquetas de jamón y ceps (unidad) Croquetes de pernil i ceps (unitat) Croquetes de Pernil Ibèric i Ceps</p>	<p>2,20 €</p>
<p>Jamón de bellota Pernil de Glà Bellota ham</p>	<p>16,50 €</p>
<p>Berenjenas asadas con mozzarella de búfala y pico de gallo Albergínia rostida amb mozzarella de búfala i "pico de gallo" Roasted aubergine with buffalo mozzarella and pico de gallo salsa</p>	<p>13,55 €</p>
<p>Ensaladilla rusa con ventresca de atún, mahonesa thai y piparras Amanida rusa amb ventresca de tonyina, mahonesa thai i piparres Russian salad with tuna belly, Thai mayonnaise and sweet, pickled chilli peppers</p>	<p>13,90 €</p>
<p>Buñuelos de bacalao estilo tradicional con mahonesa cítrica Bunyols de bacallà a l'estil tradicional amb mahonesa de cítric Traditional cod fritters with citrus mayonnaise</p>	<p>14,30 €</p>
<p>Patatas bravas con alioli casero y aceite a las 5 pimentas Patates braves amb all i oli de la casas y oli a las 5 pebres Patatas bravas by Jardí Abadessa with homemade alioli and a 5-pepper oil</p>	<p>8,80 €</p>
<p>Chipirones fritos con huevo de corral Xipirons fregits amb ou de corral Fried Baby Squid with Free-Range Egg</p>	<p>16,50 €</p>
<p>Salteado de verduras con espuma de patata y huevo a baja temperatura Saltejat de verdures amb escuma de patata i ou a baixa temperatura Sauteed vegetables with potato foam and slow-cooked egg</p>	<p>14,90 €</p>
<p>Sopa de tomate de temporada con espuma de burrata y ensalada de frambuesa y piñones Sopa de tomàquet de temporada amb escuma de burrata i amanida de gerd i pinyons Seasonal tomato soup with burrata foam and a raspberry and pine nut salad</p>	<p>14,45 €</p>
<p>Ensalada de aguacate, mango y almendras con vinagreta de limón Amanida de alvocat, mango i atmelles amb vinagreta de llimona Mango, avocado and almond salad with a fresh lemon dressing</p>	<p>14,60 €</p>
<p>Burrata 200gr sobre berenjenas asadas y pesto de tomate secos, anchoa y pistachos Burrata 200gr amb sobre albergínies rostides i pesto de tomàquets secs, anxoves i festucs 200g Burrata on a Bed of Roasted Aubergine and Sundried Tomato, Anchovy and Pistachio Pesto</p>	<p>15,95 €</p>
<p>Espagueti de tinta de calamar con gambones, verduritas y aliño de hierbas frescas Espagueti de tinta de calamar amb gambons, verduretes i vinagreta d'herbes fresques Squid ink spaghetti with prawns, marinated mushrooms and vegetables and fresh pistachio</p>	<p>14,75 €</p>
<p>Canelón de pollo ecológico de Tremp con escabeche de setas y pesto de pistachos Caneló de pollastre de Tremp amb escabetx de bolets i pesto de festucs Organic Tremp chicken cannelloni with marinated mushrooms and pistachio pesto</p>	<p>16,50 €</p>
<p>Tartar de ternera con mantequilla de piparra y su aceite Tartar de vedella amb mantequilla de piparres i el seu oli Steak tartare with sweet pickled chilli peppers</p>	<p>20,45 €</p>
<p>Ceviche de atún rojo y corbina con leche de tigre, aguacate y cebolla encurtida Ceviche de tonyina vermella i corbina amb llet de tigre, alvocat i ceba adobada Balfegó bluefin tuna and sea bass ceviche with leche de tigre, avocado and pickled onion</p>	<p>20,35 €</p>

NUESTROS PLATOS/ ELS NOSTRES PLATS/ OUR PLATES

Cordero deshuesado con chutney de manzanas y pasas Xai desossat amb chutney de pomes i passes Boneless lamb with apple and raisin chutney	19,85 €
Meloso de cerdo con calabaza confitada al tomillo, chalota encurtida y mahonesa de kimchi Melós de poc amb carbassa confitada amb farigola, chalota adobada i mahonesa de kimchi Slow-cooked Duroc pork with glazed pumpkin and thyme, pickled shallots and kimchi mayonnaise	20,90 €
Hamburguesa de ternera con rúcula, láminas de parmesano, champiñones y piñones Hamburguesa de vedella amb rúcula, llàmines de parmesà, champinyons i pinyons Beef Burger with Rocket, Parmesan Slices, Mushrooms and Pine Nuts	16,90 €
Escalopa de ternera con huevo a baja temperatura, papada ibérica y aceite infusionado de trufa Escalopa de vedella amb ou a baixa temperatura, papada ibèrica i oli infusionad Beef Escalope with Slow-Cooked Egg, Acorn-Fed Iberian Pork Chin and Truffle Oil	19,90 €
Solomillo de ternera con salsa de Oporto y chalotas Filet de vedella amb salsa d'Oporto i chalotes Beef tenderloin with port and shallot gravy	24,75 €
Carpaccio de corvina con papaya, melón y aliño de cítricos Carpaccio de corvina amb papaia, meló i vinagreta de cítrics Corvina carpaccio with papaya, melon and a citrus dressing	19,70 €
Tataky de atún rojo Balfego con caldo dashi, shitakes confitados y hummus de berenjena asada Tataky de tonyina vermella Balfegó amb caldo dashi, shitake confitati hummus d'albergínia rostida Red <i>Balfegó</i> Tuna Tataky with Dashi, Glazed Shitake and Roasted Aubergine Hummus	23,10 €
Lomo de Salmón de Noruega al horno sobre ensalada de quinoa Llom de Salmó de Noruega al forn sobre amanida de quinoa Baked salmon supreme on a bed of fresh quinoa salad	22,90 €
Merluza de palangre frita con wok de verduras, caldo dashi y mahonesa de yuzu Lluç de palangre fregit amb wok de verdures, caldo dashi i mahonesa de yuzu Fried line-caught hake with stir-fried vegetables, a dashi broth and yuzu mayonnaise	22,75 €

IVA INCLUIDO

