

CARTA ESPECIAL DE DESEMBRE



Tot està dissenyat per a compartir

- Ostra Gillardeau N°2, llet de coco, caviar cítrics 8,5
- Anxova de Cantàbric 6
- Pernil de gla Rodríguez (D.O. Gujuelo) tallat a mà 28
- Carpaccio de carxofa, parmesà, tòfona negra 18
- Croqueta de gamba vermella 4,5
- Coca de sardines marinades, escabetx, crema romesco blanc 12
- Pèsol llàgrima del Maresme amb sèpia a la bruta 26
- Coca de foie gras Mi-cuit, porros confitats 18
- Ou escalfat, consomé de ceba, gírgola castanyer 10
- Ou poxe, tòfona negra, porrusalda 11
- Caneló de pularda amb beixamel trufada 14
- Vieira XL, papada "Maldonado", celeri, foie-gras 24
- Xipirons de costa, botifarra, rovello 32
- Morro de bacallà, cap i pota 26
- Peix de llotja del dia al forn amb patates o santurce S/M
- Arròs de llamàntol del país 42
- Risotto de colomí a la brasa, parmesà 28
- Fideus a la cassola, bolets, costella de porc, botifarra negra 19
- Guisat de conill de camp, mongetes del ganxet 17
- "Cua de bou", escamarlans 25
- "Chuletón" País Vasc amb patates fregides 90 €/Kg

**Regala experiències gastronòmiques,
crea records per sempre. Pregunta!**

CARTA ESPECIAL DE DISEMBRE



Todo está diseñado para compartir

Ostra Gillardeau N°2, leche coco, caviar cítricos	8,5
Anchoa del Cantábrico	6
Jamón ibérico Rodríguez (D.O. Gujuelo) cortado a mano	28
Croquetas de gamba roja	4,5
Carpaccio de alcachofa, parmesano, trufa negra	18
Coca de sardinas marinadas, escabeche, crema romesco blanco	12
Guisante lágrima del Maresme con sepia en su tinta	26
Coca de foie gras Mi-cuit, puerros confitados	18
Huevo a baja temperatura ,consomé de cebolla, setas	10
Huevo poché, trufa negra, porrusalda	11
Canelón de pularda con bechamel trufada	14
Vieira XL, papada "Maldonado", celeri , foie-gras	24
Chipirones de costa, botifarra, niscaló	32
Morro de bacalao, "cap i pota"	26
Pescado de lonja del día al horno con patatas o Santurce	S/M
Arroz de bogavante del país	42
Risotto de pichón a la brasa, Parmesano	28
Fideos a la cazuela,bolets, costella de porc, butifarra negra	19
Guiso de conejo de campo, judías del "ganxet"	17
"Rabo de toro", cigalas	24
"Chuletón" País Vasco con patatas fritas	90 €/Kg

**Regala experiencias gastronómicas,
crea recuerdos para siempre. Pregunta!**

CARTA ESPECIAL DE DISEMBRE



all is mean to be share

- Oyster Gillardeau N°2, coconut milk, citric caviar 8,5
- Cantabrian anchovy 6
- Hand-cut Iberian ham Rodríguez (D.O. Guijuelo) 28
- Red prawn fritters 4,5
- Artichoke carpaccio, Parmesan, black truffle 18
- Marinated sardines flatbread, pickled, and white romesco cream 12
- Maresme "tear-drop" peas with rustic cuttlefish 26
- Foie gras Mi-cuit flatbread, confit leeks 17
- Onion soup, poached eggs, mushrooms 10
- Poached egg, black truffle, leek and potato soup 13
- Free-range chicken cannelloni with truffled béchamel sauce 14
- XL scallop, "Maldonado" pork jowl, Jerusalem artichoke, foie gras 24
- Baby squid, Catalan sausage (botifarra), mushrooms 32
- Cod fish cheek, pork stew 26
- Catch of the day, oven baked or Pil-Pil Style S/M
- Local lobster rice 42
- Two-cooked pigeon risotto, Parmesan cheese 28
- Wild rabbit stew with "Ganxet" beans 17
- Stew Oxtail with seared langoustine, signature dish since 1972 25
- Grilled Ribe eye steak from País Vasco with french fries 90€/kg

**Give the gift of gastronomic experiences,
create memories that last forever. Ask us!**