



CATALÀ

RAW BAR

OSTRES FRANCESES GILLARDEAU N° 2

AL NATURAL Preu per unitat	5,5
AMB CEVICHE DE LLIMA Preu per unitat	6,5
AMB TÀRTAR DE GAMBA Preu per unitat	7,5
SELECCIÓ D'OSTRES 2 de cada. 6 unitats	36
2 OSTRES + 2 COPES DE CAVA	22
CAVIAR "CALVISIUS" SIBERIAN ROYAL 10 g de caviar d'esturió Siberià	24
CAVIAR + 2 COPES DE CAVA	34
LOBSTER ROLL Mini briox farcit de llamàntol. Preu per unitat.	14
2 LOBSTER ROLLS + COPES DE CAVA	38
TIRADITO DE SALMÓ I ALVOCAT amb salsa sweet chili	22
CEVICHE DE CORVALL amb mango, coco i llima	23
TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA "tostada" mexicana, alvocat i maionesa de chipotle	24
TÀRTAR DE FILET DE VACA picant amb ou ferrat i patates fregides	26

PER COMENÇAR

AMANIDA DE BURRATA amb tomàquet, alfàbrega, pinyons i olives negres	16
AMANIDA D'ALVOCAT amb canonges, tomàquets cherry, mango i coco	17
AMANIDA FRESCA GAMMARUS amb ventresca de bonitol	16
TRUITA OBERTA AMB GAMBA VERMELLA rossinyols i cansalada ibèrica	28
RIGATONI AMB CREMA DE CEPES foie gras i tòfona	16
MI-CUIT DE FOIE GRAS amb fruita de la passió i festucs	17
PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ	28
SEITONS A L'ANDALUSA amb maionesa de llimona	16
CALAMARS EN TEMPURA amb salsa tàrtara	19
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC fetes per nosaltres	15
GAROTES farcides i gratinades. 5 unitats.	29
POP A LA BRASA amb cremós de patata i salsa kimchi	26
MUSCLOS BOUCHOT AL VAPOR amb oli d'oliva verge, pebre i llimona	16
CLOSCA VARIADA amb all i bitxo. Musclos, cloïsses, escopinyes, navalles i zamburinyes. Ideal per a 2 persones	42

PANS

PA DE COCA AMB TOMÀQUET i oli d'oliva verge extra	4,5
PA RÚSTIC DE MASSA MARE amb oli d'oliva verge extra i flor de sal	5,5

Tenim a la seva disposició informació sobre el contingut d'al·lèrgens dels nostres plats.

A causa de les característiques de la nostra cuina i procediments d'emplatat, tots els plats de la carta poden contenir les següents traces: cereals amb gluten, crustacis, peix, ous, cacauets, soja, làctics, fruits de closca, api, mostassa, sèsam, sulfits, tramussos i mol·luscs.



CATALÀ

ARROSSOS

Mínim 2 persones. Preu per persona.

ARRÒS NEGRE amb sípia i cloïsses	24
ROSSEJAT DE FIDEUS amb calamar, llagostins i alloli	24
ROSSEJAT DE FIDEUS AMB POP , straciatella de burrata i oli picant	28
PAELLA DE VERDURES DE TEMPORADA , shiitake i col kale	23
RISOTTO amb ceps, espàrrecs verds i parmesà (opció vegana amb tòfona)	24
PAELLA DE MAR I MUNTANYA amb escamarlans, sípia, presa i salsitxes	24
ARRÒS SEC DE MAGRET D'ÀNEC I FOIE	28
ARRÒS SEC DE TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA	25
PAELLA SENSE FEINA amb gamba, rap i musclos	26
ARRÒS GAMMARUS. Arròs melòs de llamàntol	38
ARRÒS SEC DE LLAMÀNTOL I GAMBA VERMELLA	45

ES LLAMÀNTOL FRIT

Llamàntol saltejat
amb patates i ous ferrats

45

MARISCADA A LA GRAELLA

Recomanada per a 2 persones

Llamàntol, gambes, escamarlans, llagostins,
calamar, navalles, zamburinyes, cloïsses,
escopinyes i musclos.

140 (70 pp)

CARN

POLLASTRE I NYOQUIS amb salsa parmesana, shiitake i tàperes	22
HAMBURGUESA D'ANGUS A LA BRASA amb beicon, formatge i patates fregides	19
COSTELLES DE PORC amb salsa barbacoa i patates al graten	26
STEAK & FRIES Entrecot amb patates fregides i chimichurri	32
FILET DE VACA AL CAFÉ DE PARÍS amb patates rostides i xampinyons	34
T-BONE STEAK DE VACA MADURADA 1KG amb patates rostides, verdures i amanida. Ideal per a 2 persones	90

PEIX

FILET DE SALMÓ A LA BRASA amb gremolata, pastanagues, puré de patata i vinagreta tèbia de xalotes	26
CALAMARS A LA GRAELLA amb verduretes i patates confitades	26
RAPET DE LA COSTA A LA BRASA amb all, bitxo i patates panadera	27
TURBOT A LA BRASA amb refregit d'all a la Bilbaïna	36
LLOBARRO AL FORN amb patates, ceba i tomàquet	35

Tenim a la seva disposició informació sobre el contingut d'al·lèrgens dels nostres plats.

A causa de les característiques de la nostra cuina i procediments d'emplatat, tots els plats de la carta poden contenir les següents traces: cereals amb gluten, crustacis, peix, ous, cacauets, soja, làctics, fruits de closca, api, mostassa, sèsam, sulfits, tramussos i mol·luscs.