

PLATOS PRINCIPALES

- ✓ **Raviolis de foie gras** ,
lascas de jamon iberico , y salsa infusionada con ibéricos 12.10

- ✓ **Pechuga de pollo de payes asada**
champiñones, pure de boniato 12.90
- ✓ **Entrecote de ternera ecológica** del pirineo catalán las dos salsas,
patatas salteadas con ajo y perejil 18.10
- ✓ **Hamburguesa de ternera, patatas fritas**
nuestra salsa picante 11.90
- ✓ **Confit de pato de l'Empordá**
chutney de manzana , hojas verdes 14.90
- ✓ **Solomillo de ibérico marinado con curry rojo**
puré de patatas y cebollino , hojas de espinacas, crema de mostaza 14.20

- ✓ **Arroz de paella con pollo y mariscos**
minimo 2 personas. precio/ pers 14.90

- ✓ **Filetes de dorada asada en aceite de oliva**
verduritas salteadas , emulsión marinera 15.20
- ✓ **Lomo de bacalao confitado,**
puré de patatas y espinacas , topping de ailoli suave 14.20

VEGGI

TAPAS ENTRANTES Y PLATILLOS

✓ Pimientos de Padron	3.90	5.90
✓ Ensaladita de tomates Km0, pipas, hojas verdes, vinagreta de frambuesa	4.96	6.46
✓ Gazpacho, granizado de sandía y menta	4.20	5.60
✓ Patatas bravas con nuestras salsas de elaboración propia	4.20	
✓ Huevo de Calaf estrellado sobre nido de pisto	4.99	
✓ Tortilla de patatas hecha al momento con huevos de Calaf	4.99	
✓ Tortilla de espinacas y queso Cheddar hecha al momento con huevos de Calaf	5.90	
✓ Taco de queso de oveja de leche cruda añejo, 7 meses, frutos secos	5.90	

CON PESCADO Y MARISCOS

✓ El bacalao: esqueixada y croqueta, romesco, almendras tostadas, tomates, olivas	5.40	6.98
✓ Filete de trucha a la llama, guisantes y manzana, vinagreta de fruta roja	6.99	
✓ Raviolis crujientes de langostinos sobre base de quinoa real, guacamole, menta y perejil		7.20
✓ Ceviche de dorada y gambas cremoso de boniato espuma de jengibre		8.20
✓ Filetitos de rosada, leche de coco y curry rojo, calabacín		7.60

CON CARNE

✓ Tacos de ternera asada, verduritas, aceite verde	6.99	
✓ Mini chorizos asados vino blanco, hierbas frescas	4.45	6.65
✓ Pechugas de codorniz en escabeche ligero, pesto rojo, puree de boniato especiado, hojas verdes	4.60	6.95
✓ Carpaccio de buey ecológico, crema de mostaza, piñones y parmesano	6.86	
✓ Tabla de Ibericos de Bellota (lomo, chorizo, salchichón, morcilla)	6.99	10.20
✓ Ensalada de pato: bombónes crujientes de foie gras, magret ahumado, fruta fresca y vinagreta de naranja.		9.10
✓ Huevo de Calaf al plato sobre Chorizo Iberico y patatas	5.66	

**TRIO DE TEXTURAS, CREMA DE WHISKY FRUTOS SECOS,
CHOCOLATE, HELADO DE VAINILLA 5.20**

**FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO, NUECES GARA
PIÑADAS, MOUSSE DE CAMELO 5.60**

**HOJALDRE TIBIO RELLENO DE MANZANA AL CALVADOS,
HELADO DE VAINILLA, TOFFEE 5.60**

CREMA CATALANA CASERA 4.20

**COPA DE MANGO (COULIS Y SORBETE), YOGURT
Y CRUJIENTES DE CHOCOLATE 4.40**

**MATO, MIEL, SABLE DE FRUTOS SECOS Y OLIVAS,
FRUTA Y HELADO DE MIEL 5.40**

**SORBETES Y HELADOS : LIMÓN MARC DE
CHAMPAGNE ;MANGOPREGUNTAR 4.80**

IVA NO INCLUIDO

MENU DEGUSTACION 31.90€

APERITIVO

Papadom especiado

PRIMER ENTRANTE

Sopita de mariscos, crustones, cebollino

SEGUNDO ENTRANTE

*Pechuguitas de codorniz asadas, pesto rojo,
cítricos, lazos de calabacín, hojas verdes*

PRIMER PLATO

*Filete de dorada, juliana de verdura,
émulsión de lima*

SEGUNDO PLATO

*Solomillo ibérico adobado en curry rojo sobre una base de pure
de patata , crème de mostaza*

POSTRE A ELEGIR