

PER COMPARTIR

"Pa De Vidre" amb Tomàquet	6,00
Pa Blanc	3,00
Ració de pernil 100% ibèric	21,00
Anxoves del cantàbric amb olivada d'aragó i piquillo	14,00
Terrina Mi-cuit de fetge d'ànec i compota de poma	25,00
Musclos a l'api	14,00
Cloïses a la marinera	18,00
Escamarlans grillo	18,50

ENTRANTS

Carxofa confitada farcida amb foie i formatge blau (2 u.)	14,00
Pasta cacao, amb rossinyols i foie	24,50
Amanida de tomàquet amb burrata	19,00
"Amanida russa" confitada amb ventresca casolana	21,50
Amanida Paller amb salmó fumat al "Josper"	14,00
Verdures a la brasa amb pesto de pistatxo	17,00
Carpaccio d'entrecot de vaca amb gelat de parmesà	19,50
Salmó fumat al Josper amb mató trufat casolà	19,00

Consulta amb el personal els al·lèrgens i intoleràncies alimentàries

Consulta amb el personal els al·lèrgens i intoleràncies alimentàries

IVA Inclòs

ARROSSOS

Arròs caldós de llamàntol amb bolets (mínim 2 persones)	26,50
Arròs de trompetes de la mort i llom baix d'entrecot	25,50
Arròs sec de verduretes	19,50
Arròs d'ànec, foie i pernil d'ànec	25,50
Arròs de galera i carpacio de gamba	26,50

PEIXOS

Turbot al Forn Estil Santurce	26,50
Bacallà confitat amb ceba, cigrons i crema de formatge Urgèlia del Cadi	26,30
Tronc de lluç amb llagostins i fines herbes	18,00

CARNS

Picantó fet a la Broiche	25,00
Espatlla De Xai Al Forn a baixa temperatura amb patata fornera i enceba	28,00
Peus de Porc farcits de llangostins i Cargols	25,50
Melós de vedella Angus, foie, vermut Bandarra i gnochis de carbassa	25,50
Filet de vedella a la brasa	28,00
Costelles de Xai a la brasa	24,00
Costella de vedella a baixa temperatura amb cremós de celerí	26,50
Costella de porc 100% duroc al carbó	24,50
"Txuletón" de Vaca d'1 kg (30 dies maduració)	70,00

Consulta amb el personal els al·lèrgens i intoleràncies alimentàries

Consulta amb el personal els al·lèrgens i intoleràncies alimentàries

IVA Inclòs