

## ENTRANTS / ENTRANTES

<b><i>Vichyssoisse d'espàrrecs blancs amb ou dur i sardina fumada</i></b>	<b>12 €</b>
Vichyssoisse de espàrrecs blancs con huevo duro y sardina ahumada	
<b><i>Musclos de roca del Delta al vapor/ Mejillones de roca del Delta al vapor</i></b>	<b>12€</b>
<b><i>Ravioli de gamba farcit de shittakes, pinyons, tòfona i salmorejo de maduixes</i></b>	<b>13 €</b>
Ravioli de gamba relleno de setas, piñones y trufa (2 uds)	
<b><i>Amanida de burrata de Puglia amb canonges, ruca, oli d'alfabrega, cherrys i pinyons</i></b>	<b>14 €</b>
Ensalada de burrata con canónigos, rúcula, aceite de albahaca, cherrys y piñones	
<b><i>Cargols a la llauna amb all i oli i romesco</i></b>	<b>14€</b>
Caracoles a la "llauna" con alioli y romesco	
<b><i>Musclos Bouchot amb curry vermell, coriandre i ceba vermella</i></b>	<b>14.5 €</b>
Mejillones Bouchot con curry rojo, cilantro y cebolla roja	
<b><i>Ceviche de gamba de costa, musclos, alvocat carbassa i blat de moro cruixent</i></b>	<b>16€</b>
Ceviche de gamba, mejillones, aguacate, calabaza y maíz frito	
<b><i>Foie Micuit Collverd amb chutney de figues i reducció de moscatell</i></b>	<b>17€</b>
Foie Micuit Collverd con chutney de higos y reducción de moscatel	
<b><i>Saltat de gambeta vermella amb all i bitxo</i></b>	<b>19€</b>
Salteado de gambeta roja con ajo y guindilla	
<b><i>Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb trufa i maionesa de wasabi</i></b>	<b>19 €</b>
Tartar de atún rojo Balfegó con trufa	
<b><i>Pernil ibèric de gla i pa de vidre amb tomaquet</i></b>	<b>23€</b>
Jamón ibérico de bellota y pan de cristal con tomate	
<b><i>Steak tartar de vaca madurada, patata palla i trufa d'estiu</i></b>	<b>23€</b>
Steak tartar de chuleta de vaca madurada con patata paja y trufa	
<b><i>Pop a la brasa amb parmentier de patata i romesco</i></b>	<b>24€</b>
Pulpo a la brasa con parmentier de patata y romesco	

## PEIX / PESCADO

<b><i>Lluç amb salsa verda gamba vermella i cloïsses</i></b>	<b>17€</b>
Merluza en salsa verde con almejas y gamba roja	
<b><i>Vieires amb crema de porro, safrà i gingebre</i></b>	<b>17€</b>
Vieiras con crema de puerro, azafrán y jengibre	
<b><i>Bacallà al pil pil amb cocotxes</i></b>	<b>22€</b>
Bacalao al pil pil con sus kokotxas	
<b><i>Turbot a la planxa amb crema d'albergínia rostida i refregit d'all</i></b>	<b>23€</b>
Rodaballo a la plancha con crema de berenjena y refrito de ajos	
<b><i>Tatakí de tonyina Balfegó amb salsa teriyakí i tomaquets especiats</i></b>	<b>24€</b>
Tataki de atún Balfegó con tomates especiados y salsa teriyaki	

## CARNS / CARNES

<b><i>Melòs de vedella en el seu suc amb salsa de xocolata i milfulls de patata</i></b>	<b>17€</b>
Meloso de ternera con salsa de chocolate y milhojas de patata	
<b><i>Lingot de corder a baixa temperatura amb poma en textures</i></b>	<b>18€</b>
Lingote de cordero a baja temperatura con manzana en texturas	
<b><i>Filet de vedella a la planxa amb la seva guarnició</i></b>	<b>24€</b>
Solomillo de ternera a la plancha con su guarnición	

## ARRÒS / ARROZ (mín 2 pax)

<b><i>Arròs de llamàntol</i></b> / Arroz de bogavante	<b>24€</b>
---	------------