

# MENÚ TEMPORADA

## Aperitiu

Ostres (Marennes Oléron) al natural, amb ceviche o salsa ponzu i ous de salmó | suplement 6 €unitat

Croquetes de pernil ibèric i pollastre rostit | suplement 2.5 €unitat

Ensaladilla de cranc i gamba | suplement 8 €

## Primers

Amanida variada, formatge manxec, bonítol del Nord, aranja i vinagreta de Kalamata

Carpaccio de bacallà a la Putanesca

Escalivada amb formatge de cabra caramel·litzat i fruits secs

Crema de carbassa, pernil ibèric i torrada de formatge d'ovella i pipes

La nostra parrillada de verdures

Carxofa, patates, papada ibèrica i ou a baixa temperatura

Rigattoni alla Amatriciana

## Segons

Lluç a la Donostiarra

Bacallà amb pebrots rostits i mousselina de mel de romani

Salmó amb puré d'api i poma granny smith

Suquet de peix amb musclos de roca i gamba

Llom baix de vedella de Girona a la brasa amb cabdells rostits i pebrots del piquillo

Magret d'ànec a la brasa amb pomes al Jerez

Pollastre de Pagès a la brasa i la seva guarnició a la catalana

Braó de xai a baixa temperatura ..

## Postres

Cremós de xocolata 72%

Flam de vainilla

Pastís de formatge

Amanida de fruita

Crema catalana

35 €

Begudes no incloses



# MENÚ DE TEMPORADA

## Aperitivos

Ostras (Marennes Oléron) al natural, en ceviche o salsa ponzu | suplemento 6 €/ unidad  
Croquetas de jamón ibérico y pollo rustido | suplemento 2.5 €/ unidad  
Ensaladilla de cangrejo | suplemento 8 €

## Primeros

Ensalada variada, queso manchego, bonito del norte, pomelo y vinagreta de Kalamata  
Carpaccio de bacalao a la Putanesca  
Escalibada con queso de cabra caramelizado y frutos secos  
Crema de calabaza, jamón ibérico y tosta de queso de oveja y pipas  
Nuestra parrillada de verduras  
Alcachofa, patatas, papada ibérica y huevo a baja temperatura  
Rigattoni alla Amatriciana

## Segundos

Merluza a la Donostiarra  
Bacalao con pimientos asados y muselina de miel de romero  
Salmón con puré de céleri y manzana granny smith  
Suquet de pescado con mejillones de roca y gamba  
Lomo bajo de ternera de Girona a la brasa con cogollos asados y pimientos del piquillo  
Magret de pato asado con manzanas al jerez  
Pollo campero a la brasa y su guarnición a la catalana  
Codillo de cordero a baja temperatura

## Postres

Cremoso de chocolate 72%  
Flan de vainilla  
Tarta de queso  
Ensalada de fruta  
Crema catalana

35 €

Bebidas no incluidas



# MENU DE SAISON

## Apéritifs

Huîtres (Marennes Oléron) nature, en ceviche ou à la sauce ponzu | supplément de 6 €/unité  
Croquettes au jambon ibérique et poulet rôti | supplément de 2,5 €/unité  
Salade de crabe et crevettes | supplément de 8€

## Entrées

Salade variée, fromage manchego, thon du nord, pamplemousse et vinaigrette de Kalamata  
Carpaccio de morue à la Putanesca (tomates, anchois, olives noires, câpres, piment et ail)  
Escalivada au fromage de chèvre caramélisé et noix  
Velouté de potiron, jambon ibérique et toast de fromages de brebis et graines de tournesol  
Nos légumes grillés  
Artichaut, pommes de terre, bajoues de porc ibérique et œuf à basse température  
Rigattoni alla Amatriciana

## Plats

Merlu à la donostiarra  
Morue aux poivrons rôtis et mousseline de miel au romarin  
Saumon à la purée de céleri et aux pommes Granny Smith  
Suquet de poisson aux moules de roche et crevettes  
Faux-filet de bœuf de Gérone grillé servi avec des cœurs de laitue rôtis et des poivrons piquillo  
Magret de canard rôti aux pommes au Xérès  
Poulet fermier grillé et sa garniture à la catalane  
Jarret d'agneau cuit à basse température

## Desserts

Mousse crémeuse au chocolat à 72 %  
Flan à la vanille  
Tarte au fromage  
Salade de fruits  
Crème catalane

35 €

Boissons non comprises



## SEASONAL SET MENU

### Aperitifs

Ostras (Marennes Oléron) al natural, en ceviche o salsa ponzu | €6 unit supplement  
Croquetas de jamón ibérico y pollo rustido | €2.50 unit supplement  
Ensaladilla de cangrejo | €8 supplement

### Starters

Mixed salad with manchego cheese, tuna, grapefruit and Kalamata olive vinaigrette  
Carpaccio of cod a la Putanesca  
Roast vegetables with caramelised goats cheese and nuts  
Pumpkin soup with Iberian ham and sheep cheese and sunflower seed croutons  
House vegetable grill  
Artichokes, potato, Iberian pork jowl and slow cooked egg  
Rigattoni alla Amatriciana

### Mains

Hake a la Donostiarra  
Cod with roast peppers and honey and rosemary mousseline  
Salmon with celery and granny smith apple purée  
Fish stew with fresh mussels and prawns  
Grilled veal loin from Girona with grilled little gem lettuce and roast peppers  
Roast duck magret with Jerez-style baked apples  
Grilled free-range chicken with Catalan-style vegetables  
Slow-cooked lamb knuckle

### Desserts

72% Chocolate pot  
Vanilla crème brûlée  
Cheesecake  
Fruit salad  
Crema catalana

€35

*Drinks not included*

