

**Per començar / para empezar**

Assortit de croquetes (6 unitats) <i>Surtido de croquetas (6 unidades)</i>	14,00€
Assortit de formatges catalans amb codony i fruits secs <i>Surtido de quesos catalanes con membrillo y frutos secos</i>	16,00€
Closques del mar (musclus, navalles, escopinyes i cloïsses) <i>'Closques' del mar (mejillones, navajas, berberechos y almejas)</i>	23,00€
Pernil ibèric amb pa amb tomàquet <i>Jamón ibérico con pan con tomate</i>	22,00 €
Anxoves de L'Escala amb pa amb tomàquet <i>Anchoas de la Escala con pan con tomate</i>	15,00 €
Ostra Guillerdeau n°2 (3 unitats) amb una copa de cava Rosé <i>Ostra Guillerdeau n°2 (3 unidades) con una copa de cava Rosé</i>	18,00€

**Entrants / Entrantes**

'Salmorejo' de cireres amb tomàquets pansificats <i>Salmorejo de cerezas con tomates pansificados</i>	18,00€
Amanida de temporada de Sant Pere del Bosc amb burrata italiana <i>Ensalada de temporada de Sant Pere del Bosc con burrata italiana</i>	19,00€
Gambes de Blanes a la sal <i>Gambas de Blanes a la sal</i>	41,00€
Caneló d'ànec amb beixamel trufada <i>Canelón de pato con bechamel trufada</i>	22,00€
Carpaccio de bacallà amb olivada negra, tomàquet i alfàbrega <i>Carpaccio de bacalao con olivada negra, tomate y albahaca</i>	23,00€
Vieires amb cansalada ibèrica i carxofa <i>Vieira con panceta ibérica y alcachofa</i>	22,00€
Trencadissa d'ous amb patates, encenalls de foie i pernil ibèric <i>Huevos rotos con patatas, virutas de foie y jamón ibérico</i>	19,00€

### Arròs / Arroz

Arròs caldos de llamàntol (min 2 pax) <i>Arroz caldoso de bogavante (min 2 pax)</i>	32,00€
Arròs sec d'espardenyes i gamba (min 2 pax) <i>Arroz seco de "espardenya" y gamba (min 2 pax)</i>	32,00€
Arròs negre amb sepionetes, musclis i all i oli (min 2 pax) <i>Arroz negro con sepionetas, mejillones y alioli (min 2 pax)</i>	30,00€

### Del Mar / del mar

Turbot a la brasa amb arròs salvatge i verduretes <i>Rodaballo a la brasa con arroz salvaje y verduritas</i>	25,00€
Pop a la brasa amb parmentier de patata, pebre vermell y kimchi <i>Pulpo a la brasa con parmentier de patata, pimentón y kimchi</i>	25,00€
Suquet de Gall de Sant Pere amb gambes <i>Suquet de Gallo de San Pedro con gambas</i>	33,00€
Roger a la brasa amb salses mediterrànies i algues <i>Salmonete a la brasa con salsas mediterráneas y algas</i>	28,00€
Tataki de tonyina vermella marinada, guacamole i salsa japonesa <i>Tataki de atún rojo marinado con guacamole y salsa japonesa</i>	33,00€

### De la Muntanya / de la montaña

Filet de vedella a la brasa amb reducció d'Oporto i foie <i>Filete de ternera a la brasa con reducción de Oporto i foie</i>	29,00€
Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells <i>Magret de pato con salsa de Frutos rojos</i>	24,00€
Coquelet rustit amb herbes aromàtiques, cebetes i patates <i>Coquelet asado con hierbas aromáticas, cebolletas i patatas</i>	23,50€
Ploma ibèrica a baixa temperatura amb cremós de celerí <i>Pluma ibérica a baja temperatura con cremoso de celerí</i>	25,00€
Txuletó a la brasa amb pebrots del piquillo rostits i patates <i>Chuletón a la brasa con pimientos del piquillo asados y patatas</i>	49,00€