



# carta 2020

català / español



aquesta temporada els hi oferim...  
esta temporada les ofrecemos...

## entrants

## entrantes

**Farcells de pasta fresca farcits de Tòfona negra i ceps**, amb crema de mascarpone i ametilles torrades amb encenalls de panyeta ibèrica **17,32 €**

**Hatillos de pasta fresca rellenos de Trufa negra y boletus**, con crema de mascarpone y almendras tostadas con virutas de panceta ibérica

**Coca de pa de Sègol amb sobrassada Ibèrica**, verdures a la graella, graten de formatge de l'Albió i fons de crema de ceba de Figueres i all negre **14,85 €**

**Coca de pan de Centeno con sobrasada Ibérica**, verduras a la parrilla, graten de queso de Albió y fondo de crema de cebolla de Figueras y ajo negro

**Tabulé amb algues i crudités**, encenalls de Moixama, Camembert crujent, tomàquet "Cor de Bou", petita amanida i fals caviar de remolatxa **16,60 €**

**Tabulé con algas y crudité**s, Mojama, Camembert crujiente, tomate "Cor de Bou", pequeña ensalada y falso caviar de remolacha

**"Espardenya" d'Escalivada i Anxoves "desestructurada"** **15,12 €**

**"Tostada" de Escalibada con Anchoas "desestructurada"**

**Amanida de Llamàntol confitat dins oli de llima i menta**, flors de temporada i tallarins "nero di Sepia" a l'allet **21,72 €**

**Ensalada de Bogavante confitado en aceite de lima y menta**, flores de temporada y tallarines "nero di sepi" al ajillo

## segons - peixos

## segundos - pescados

**Arròs cremós arromescat i un punt picant amb filets de Llenguado**, Cloïsses, Escopinyes i samfaina **19,80 €**

**Arroz cremoso arromescado y un punto picante con filetes de Lenguado**, Almejas, Berberechos y sanfaina

**Peix de Llotja**  
**Pescado de Lonja** preu segons mercat  
precio según mercado

**Tronc de Bacallà amb saltat de favetes, alls tendres i ceba tendra amb crema de carbassa, formatge Blau i festucs caramel·litzats** **19,52 €**

**Tronco de Bacalao con salteado de habitas, ajos tiernos y cebolla tierna con crema de calabaza, queso azul y pistachos caramelizados**

## segons - carns

## segundos - carnes

**Magret d'Ànec amb encenalls de Foie i caramel d'hibiscus**, patata confitada en el seu greix, i fons reduït de carn **19,25 €**

**Magret de Pato con virutas de Foie, y caramelo de hibiscus**, patata confitada en su propia grasa, y jugo reducido de carne

**Garrí de llet desossat i cuit a baixa temperatura** amb chutney de tomàquet, poma i curri , i parmentier de moniato **20,62 €**

**"Cochinillo" deshuesado y cocido a baja temperatura** con chutney de tomate, manzana y curry, y parmentier de moniato

**Llom de Cangur amb salsa de Porto, Groselles i Cacau** amb blat fresc i arròs salvatge **18,48 €**

**Lomo de Canguro con salsa de Oporto, Grosellas y Cacao** con trigo fresco y arroz salvage

i tot l'any...  
y todo el año...

## entrants

## entrantes

**Carpaci de Gambes Vermelles de Tarragona**, amb oli de nous, sal de carbó i xips de Yuca **20,35 €**

**Carpaccio de Gambas Rojas de Tarragona**, con aceite de nueces, sal de carbón y chips de Yuca

**Mezclum d'Amanides amb Llagostins crujents**, Gelatina de Ratafia, Gelat de Parmesà i daus de Codony amb Oli d'Oliva D.O.P. Siurana **15,40 €**

**Mezclum de Ensaladas con Langostinos crujientes**, Gelatina de Ratafía, Helado de Parmesano, dados de Membrillo y aceite de Oliva D.O.P. Siurana

**Tàrtar de Tonyina i Salmó frescos** amb vinagreta balsàmica de verdures **18,70 €**

**Tartar de Atún y Salmón frescos con vinagreta balsámica de verduras**

**Foie curat a la Sal** amb les seves confitures poc comunes **19,25 €**

**Foie curado a la Sal** con sus confituras poco comunes

**Bombes de Bacallà i Tinta de Calamar**, amb Vieira a la graella i fons de crema de Gambes Vermelles **17,05 €**

**Bombas de Bacalao y Tinta de Calamar**, con Vieira a la plancha y fondo de crema de Gambas Rojas

## segons - peixos

## segundos - pescados

**Llom de Lluç amb fons de Poma i salsa suau de Pesto**, Pernil Ibèric i verdures al dente **17,05 €**

**Lomo de Merluza con fondo de Manzana y salsa suave de Pesto**, Jamón Ibérico y verduras al dente

**Suprema de Rèmol a la fina crema de Romesco de Tarragona** amb Calamar de platja i fesols de Santa Pau **20,63 €**

**Suprema de Rodaballo a la fina crema de Romesco de Tarragona**, con Calamar de playa y judías de Santa Pau

## segons - carn

## segundos - carnes

**Filet de Vaca madurada amb salsa de Brandy i perfum de Tòfona negra**, amb graten de patata i Emmental **23,65 €**

**Solomillo de Vaca madurada con salsa de Brandy y Perfume de Trufa Negra**, con graten de patata y Emmental

**Canelons crujents d'estofat de Cua de Vedella** amb Reducció de Vi negre del Priorat, farigola, llorer i romaní **18,43 €**

**Canelones crujientes de estofado de Rabo de Ternera** con Reducción de Vino tinto del Priorato, tomillo, laurel y romero