
LOS ENTRANTES · ELS ENTRANTS

Tartar de vaca vieja, mascarpone picante y pan “soplao” <i>Tartar de vaca vella, mascarpone picant i pa “soplao”</i>	26€
Ajo blanco con espárragos y espardeñas <i>Ajoblanco amb espàrrecs i espardenyas</i>	25€
Tomates de albahaca, alcachofas y anguila ahumada <i>Tomàquets de alfàbrega, carxofes i anguila fumada</i>	19€
Crema de almejas, zamburiñas y coco <i>Crema de cloïsses, petxines i coco</i>	26€
Garbanzos en suquet, cigalas y migas <i>Cigrons en suquet, escamarlans i molles</i>	25€
Setas de otoño, hortalizas y alcachofas <i>Bolets de tardor, hortalisses i carxofes</i>	22€
Canelones de rustido, foie y trufa <i>Canelons de rostít, foie i tòfona</i>	21€

LOS PESCADOS · ELS PEIXOS

Arroz negro de cigala, chipirones y alioli de pera <i>Arròs negre d'escamarlà, calamars i allioli de pera</i>	25€
Calamares rellenos de ibérico y butifarra con mahonesa de sofrito y trufa <i>Calamars farcits d'ibèric i botifarra amb maionesa de sofregit i tòfona</i>	28€
Salmonetes con arroz de gamba roja <i>Molls amb arròs de gamba vermella</i>	39€
Bacalao confitado con guiso de costa Sa Caleta <i>Bacallà confitat amb guisat de costa Sa Caleta</i>	32€
Pescado de lonja con judías de Santa Pau, jugo de jamón y verduras <i>Peix de llotja amb fesols de Santa Pau, suc de pernil i verdures</i>	36€

LAS CARNES · LES CARNIS

Paletilla de cordero lechal y patata a la vainilla <i>Espatlla de xai de llet i patata a la vainilla</i>	34€
Jarrete de ternera glaseada <i>Jarret de vedella glacejada</i>	25€
Pluma ibérica de bellota con salsifí y setas <i>“Pluma” ibèrica de gla amb salsifí i bolets</i>	28€
Magret de pato a la catalana y peras ahumadas <i>Magret d'ànec a la catalana i peres fumades</i>	28€
Solomillo de vaca vieja, cebollitas al cardamomo y espárragos <i>Filet de vaca vella, cebetes al cardamom i espàrrecs</i>	33€

LOS POSTRES · LES POSTRES

Mundo de chocolate <i>Món xocolata</i>	8€
Esponjoso de flores, miel y pistacho <i>Esponjós de flors, mel i pistatxo,</i>	8€
Mousse de arroz con leche y helado de nuez moscada <i>Mousse d'arròs amb llet i gelat de nou moscada</i>	8€
Bizcocho de lima con espuma de cítricos y gelée de pepinos <i>Pa de pessic de llima amb escuma de cítrics i gelée de cogombres</i>	8€
Espuma de yogurt, fresas agridulces y cava <i>Escuma de iogurt, maduixes agredolces i cava</i>	8€