

per picar/to compart



Croquetes de cua de bou mostassa a l'antiga | estragó 12 €

Croquetas de rabo de buey mostaza a l'antiga | estragón
Oxtail croquettes old-style mustard | tarragon
Croquettes de queue de boeuf moutarde a l'ancienne | estragon

Bombons de formatge de cabra poma | nous 11 €

Bombones de queso de cabra manzana | nueces
Goat cheese bonbons apple | walnuts
Bonbons de fromage de chevre pommes | noix

Mini coques de sardines hinojo confitado | harissa 10 €

Mini cocas de sardinas hinojo confitado | harissa
Mini sardine toast confitated fennel | harissa
Petits croquants de sardines confit de fenouil | harissa

primers/starters

Sashimi del nord 14 €

Sashimis nórdicos
Nordic sashimi
Sashimi du nord

Lluç fumat amb vinya amanida | vinagreta d'herbes i verdures 15 €

Merluza ahumada con vinya ensalada | vinagreta de hierbas y verduras
Vinyard smoked heek salad | vinaigrette with herbs and vegetables
Merlu fumée à la vigne salade | vinaigrette aux fines herbes et légumes

El nostre foie chutney de temporada | brioix de romaní 19 €

Nuestro foie chutney de temporada | brioche de romero
Our gooseli ver season chutney | rosemary brioche
Notre foie gras chutney de fruits de saison | brioche au romarin

Cigrons amb tripa de bacallà 18 €

Garbanzos con tripa de bacalao
Chick peas with codfish tripes
Pois chiches avec tripes de morue

segons/main dishes

La nostra botifarra de vi negre 19 €

Nuestra botifarra de vino tinto
Our red wine sausage
Notre saucisse de vin rouge

Ventresca de tonyina escalivada | emulsió d'all confitat 26 €

Ventresca de atún escalibada | emulsión de ajo confitado
Tunafish belly grilled vegetables | caramelised garlic sauce
Ventreche de thon légumes grillées | emulsion d'ail confit

Anguila estofada garnatxa | bolets de temporada 25 €

Anguila guisada garnacha | setas de temporada
Stewed eal grenache | seasons mushrooms
Anguille en ragout grenache | champignons du saison

Filet de bou "frison" | 150g patates deluxe | mantega d'herbes 36 €

Solomillo de buey "frison" | 150g patatas deluxe | mantequilla de hierbas
Sirloin steak "frison" | 150g fried patatos | butter wih herbs
Filet mignon "frison" | 150g pommes risolees | beurre aux herbes

postres/desserts

Sorbet de mandarina espuma de llima | oli d'arbequina 10 €

Sorbete mandarina espuma de lima | aceite de arbequina
Mandarin sorbet lime foam | arbequina oil
Sorbet Mandarine mousse de chaux | huile d'arbequine

Semifred de mel prunes | vi ranci | pinyons 9 €

Semifrió de miel ciruelas | vino rancio | piñones
Honey parfait dried prunes | ranci wine | pine nuts
Parfait au miel prunaux | vin oxidé | pinyons de pin

Avellanes | vainilla | whisky | speculoos 10 €

Avellanas vainilla | whisky | speculoos
Hazelnuts vanilla | whiskey | speculoos
Noisettes vanilla | whiskey | speculoos

150% xocolata 13 €

150% chocolate
150% chocolat
150% chocolat