

MENU SORPRESA 6 PLATOS **55 €**

Menu surprise 6 plats
Surprise menu 6 dishes

ENTRANTES

CROQUETAS DEL DIA **6 €**

Croquettes du jour
Croquettes of the day

ANCHOAS DE L'ESCALA CON PAN CON TOMATE **12 €**

Anchois de l'Escala avec pain a la tomate
Anchovies from l'Escala with tomato bread

JAMON IBERICO CON PAN CON TOMATE **25 €**

Jambon iberique avec pain a la tomate
Iberian ham with tomato bread

1/2 racion 13€

TARTAR DE SALMON CON CONSOME DE MANZANA Y REMOLACHA **13 €**

Tartare de saumon aux consommé du pomme et betterave
Salmon tartar with apple and beetroot consome

CARPACCIO DE TERNERA CON ALCAPARRAS Y RABANO PICANTE **14 €**

Carpaccio de boeuf aux câpres et raifort
Beef carpaccio with capers and horseradish

GAMBAS DE ROSES **S/M**

Crevettes de Roses
Prawns from Roses

PASTA & ARROZ

SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA	12 €
Spaghetti avec tomate, mozzarella et basilic Spaghetti with tomato, mozzarella and basil	
PENNE A LA CARBONARA	12 €
Penne aux carbonara Penne with carbonara	
RAVIOLIS DE SALMÓN CON ESPARRAGOS	13 €
Raviolis de saumon aux asperges Salmon ravioli with asparagus	
FAGOTTINI RELLENOS DE PERA CON SALSA DE NUECES	13 €
Fagottini farcis du poire aux noix sauce Pear stuffed fagottini with nut sauces	
FIDEUA DE IBERICOS	18 €
Fideua de iberiques Iberian fideua	
ARROZ DE CEPES	22 €
Riz aux cèpes Mushrooms rice	
ARROZ DE BOGAVANTE	32 €
Riz de homard Lobster rice	

DEL MAR

VIEIRAS CON JAMÓN, CREMA DE COLIFLOR Y TOMATE Noix de saint jacques, jambon iberique, creme du choufleur et tomate Scallops with iberian ham, cauliflower cream and tomato	18 €
TARTAR DE ATÚN CON SALSA DULCE Y HELADO DE WASABI Tartare de thon avec sauce sucrée et glace wasabi Red tuna tartar with sweet sauce and wasabi ice cream	16 €
PULPO CON QUINOA, AGUACATE Y KIMCHI Poulpe au quinoa, avocat et kimchi Octopus with quinoa, avocado and kimchi	16 €
FISH & CHIPS Fish & chips Fish & chips	16 €
RAPE CON SALSA DE ALMEJAS Y AZAFRAN Lotte aux sauce de palourdes et safran Monkfish with clams and saffron sauce	25 €
BOGAVANTE CON VIEIRAS Homard avec noix de saint jacques Lobster with scallops	65 € 1/2 40 €
PESCADO DEL DÍA Poisson de jour Fish of the day	S/M

DE LA TIERRA

HAMBURGUESA DE WAGYU CON PATATAS FRITAS	18 €
Burger de wagyu avec de frites Wagyu hamburger with handcut chips	
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE ROSSINI Y SALSA PERIGORD	25 €
Filet de boeuf avec foie rossini et sauce périgordaine Grilled beef filet with foie rossini and perigord sauce	
PRESSA IBERICA CON CREMOSO TRUFADO	25 €
Pressa Ibéric à la truffe crémeuse Iberian pressa with truffle creamy potato	
CHULETON DE VACA RUBIA GALLEGA MADURADA 35 DÍAS (1kg)	60 €
Côte de boeuf blonde galicienne affine 35 jour Cured 35 days galician blonde Chuleton steak	

POSTRES

TABLA DE QUESOS CATALANES	10 €
Table de fromages catalanes Selection of catalan cheeses	
COULANT DE CHOCOLATE	9 €
Coulant de chocolat Chocolate coulant	
TATIN DE PERA CON CREMA INGLESA	9 €
Taten de poire à la crème anglaise Pear taten with english cream	
CREPES DE CREMA CATALANA	9 €
Crêpe à la crème catalane Crem catalan crepes	
PANNACOTA CON MANGO, COCO Y PISTACHO	8 €
Pannacota à la mangue, coco et pistache Pannacota with mango, coconut and pistachio	