

La Carta

Primers - *Primeros*

<i>Amanida de rucula rajada en escabetx de Mòdena y mel, formatge i poma.</i> <i>Ensalada de rucula, raya en escabeche de Mòdena y miel, queso y manzana</i>	11.50 €
<i>Verdures banyades en sopa untuosa de bacallà i espinacs</i> <i>Verduras bañadas en sopa untuosa de bacalao y espinacas</i>	11.50 €
<i>Arròs del delta, cremós i lleugerament picant, de llagostins i cargols</i> <i>Arroz del delta, cremoso y ligeramente picante, de langostinos y caracoles</i>	12.00 €
<i>El foie i el blat de moro : blinis salat i crema dolça</i> <i>El foie y el maíz: blinis salado y crema dulce</i>	16.00 €
<i>Vieires i musclos sobre patata al romani i "beurre blanc" al lemon grass</i> <i>Vieiras y mejillones sobre patata al romero y "beurre blanc" al lemon grass</i>	13.50 €

Peixos - Pescados

Peix segons mercat :

Amb la intenció de mantenir la millor qualitat del nostre producte, seleccionarem els peixos que creiem més oportuns.

Pescado según mercado:

Con la intención de mantener el mejor frescor de nuestro producto, seleccionaremos los pescados que creamos más oportunos.

Carns - Carnes

<i>Espatlleta de cabrit amb tubercles saltejats a la mantega de avellana i llimona confitada</i>	20.00 €
<i>Paletilla de cabrito con tubérculos salteados a la mantequilla de avellana y limón confitado</i>	
<i>Filet de vedella sobre calçots fumats i maionesa de wasabi</i>	17.00 €
<i>Solomillo de ternera sobre calçots ahumados y mayonesa de wasabi</i>	
<i>La nostra botifarra de cérvol amb melassa al cacau i blat al safra</i>	16.00 €
<i>Nuestra butifarra de ciervo con melaza al cacao y trigo al azafrán</i>	
<i>Cuixa d'ànec a la badiana farcit de foie i peres a la canyella</i>	16.00 €
<i>Muslo de pato al anís estrellado relleno de foie y peras a la canela</i>	
<i>Foie de l'Empordà, rostit amb naps i prunes</i>	22.00 €
<i>Foie de l'Empordà, asado con nabos y ciruelas pasas</i>	

7 % de IVA no inclòs

7 % de IVA no incluido

Postres - Postres

Para facilitar la seva preparació,
els preguem demanar els postres amb antelació

Para facilitar su elaboración,
les rogamos pedir los postres con antelación

<i>Plat de formatges</i>	7.50 €
<i>Plato de quesos</i>	
<i>Pastis semi quallat de formatge amb fruites vermelles</i>	6.50 €
<i>Pastel semi-cuajado de queso con frutos rojos</i>	
<i>Cítrics Nº 5: llima, kumcuat, clementina, taronja sanguina i llimona</i>	6.50 €
<i>Cítricos Nº 5: lima, kumcuat, clementina, naranja sanguina y limón</i>	
<i>Pastanaga, colors i textures en sopa de xocolata</i>	7.00 €
<i>Zanahoria, colores y texturas en sopa de chocolate</i>	
<i>Falsos canelons de llet fumada farcits de codonyat</i>	6.50 €
<i>Falsos canelones de leches ahumada rellenos de membrillo</i>	