

**Per compartir...Para compartir**

<b>Pernil Joselito i pa de coca de vidre amb tomata</b> Jamón Joselito y pan de coca de cristal con tomate	<b>17,00€</b>
<b>Coppa Joselito i pa de coca de vidre amb tomata</b> Coppa Joselito y pan de coca de cristal con tomate	<b>14,00€</b>
<b>Carpaccio de carbassó, pesto, pinyons, parmesà i tòfona</b> Carpaccio de calabacín, pesto, piñones, parmesano y trufa	<b>12,50€</b>
<b>Amanida de tubercles i fruites de tardor</b> Ensalada de tubérculos y frutas de otoño	<b>14,00€</b>
<b>Roger marinat amb mirin, crema de pastanaga i amanida d'envinagrats</b> Salmonete marinado con mirin, crema de zanahoria y ensalada de encurtidos	<b>19,00€</b>
<b>Tataki de tonyina Balfegó, crema de burrata, tomàquet sec i alfàbrega</b> Tataki de atún Balfegó, crema de burrata, tomate seco y albahaca	<b>21,00€</b>
<b>Nyoquis de carbassa, consomé de trompetes de la mort i escamarlans</b> Ñoquis de calabaza, consomé de trompetas de la muerte y cigalas	<b>14,50€</b>
<b>Laminat de Black Angus, vinagreta de mel i mostassa</b> Carpaccio de Black Angus, vinagreta de miel y mostaza	<b>13,00€</b>
<b>Cocotxes de bacallà, crema de bolets i pil-pil</b> Cochas de bacalao, crema de setas y pilpil	<b>16,00€</b>
<b>Perdiu escabexada amb amanida de col</b> Perdiz escabechada con ensalada de col	<b>16,50€</b>
<b>Canelons d'ànec i foie amb beixamel de bolets i tòfona</b> Canelones de pato y foie con bechamel de setas y trufa	<b>18,00€</b>
<b>Parmentier de nyàmeres, vieires, papada ibèrica i ou de guatlla</b> Parmentier de tupinambos, vieiras, papada ibérica y huevo de codorniz	<b>16,50€</b>
<b>Capipota de peus de porc amb espardenyes</b> Capipota de pies de cerdo con cohombres de mar	<b>22,00€</b>
<b>Steak tartar de vedella, moll de l'os i mantega d'anxoves</b> Steak tartar de ternera, tuétano y mantequilla de anchoas	<b>21,00€</b>
<b>Mar i muntanya de pollastre rostit amb llobregant</b> Mar y montaña de pollo asado con bogavante	<b>26,00€</b>
<b>Taco de cuixa d'ànec 5 Aglans, blat de moro i mole negro</b> Taco de muslo de pato 5 Aglans, maíz y mole negro	<b>17,00€</b>
<b>Filet de cérvol marinat amb castanyes i anís</b> Filete de ciervo marinado con castañas y anís	<b>16,00€</b>
<b>Suprema de llobarro amb colors d'hivern i duxelle de ceps</b> Suprema de lubina con colores de invierno y duxelle de setas	<b>24,00€</b>

## **Els arrossos...Los arroces**

<b>Arròs sec de Txuleta de vaca i bolets</b> Arroz seco de Txuleta de vaca y setas	<b>24,00€</b>
<b>Arròs negre de sepionetes i allioli de julivert</b> Arroz negro de sepias pequeñas y alioli de perejil	<b>22,00€</b>
<b>Arròs de botifarra negra i bacallà amb el seu pil-pil</b> Arroz de butifarra negra y bacalao con su pilpil	<b>22,00€</b>
<b>Risotto de verdures</b> Risotto de verduras	<b>15,00€</b>

## **Per acabar... Para terminar**

<b>Coulant d'avellanes i gerds</b> Coulant de avellanes y frambuesas	<b>9,00€</b>
<b>Tatin de poma de Girona, crema de vainilla i gelat de canyella</b> Tatin de manzana de Girona, crema de vainilla y helado de canela	<b>8,00€</b>
<b>Crema de moniato, mel i cítrics</b> Crema de boniato, miel y cítricos	<b>8,00€</b>
<b>Pels amants de la xocolata</b> Para los amantes del chocolate	<b>9,00€</b>

**Servei de pa per persona/ Servicio de pan por persona 3.50€**  
**Preus amb IVA inclòs /Precios con IVA incluido**