

Punto de partida

Punt de partida

Coca de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva arbequina <i>Coca de vidre amb tomàquet de penjar i oli d'oliva arbequina</i>	4,50€
Paleta de bellota 100% ibérica D.O. de Jabugo <i>Espatlla de gla 100% ibèrica D.O. de Jabugo</i>	21,90€
Patatas bravas Marina <i>Patates braves Marina</i>	7,50€
Croquetas caseras de jamón 100% ibérico de bellota D.O. de Jabugo (4 unidades) <i>Croquetes casolanes de pernil ibèric de gla D.O. de Jabugo (4 unitats)</i>	9,50€
Cazuelita de mejillones de Galicia a la brasa <i>Cassoleta de musclos de Galícia a la brasa</i>	12,90€
Nuestros buñuelos de bacalao con una suave emulsión de ajo y lima <i>Els nostres bunyols de bacallà amb una suau emulsió d'all i llima</i>	14,00€
Huevo a baja temperatura sobre "parmentier" de patata, velo de papada y setas de invierno <i>Ou a baixa temperatura sobre "parmentier" de patata, vel de papada i bolets d'hivern</i>	13,50€
Stracciatella con dados de remolacha y manzana con tomates confitados italianos <i>Stracciatella amb daus de remolatxa i poma amb tomàquets italians confitats</i>	13,90€
Zamburiñas a la brasa con mantequilla de hierbas (6 unidades) <i>"Zamburiñas" a la brasa amb mantega d'herbes</i>	16,50€
Ensalada de cinco tomates de nuestro huerto, ventresca de atún y olivas kalamata <i>Amanida de cinc tomàquets del nostre hort, ventresca de tonyina i olives kalamata</i>	12,00€
Carpaccio de Black Angus con gel de castañas, granada, vinagreta de trufa y pistachos garrapiñados <i>Carpaccio de Black Angus amb gel de castanyes, magrana, vinagreta de tòfona i festucs garapinyats</i>	15,90€
Steak tartar cortado a cuchillo, pan brioche, yema curada y mostaza sobre crujiente de maíces y cebolla encurtida <i>Tàrtar de vedella tallat a ganivet, pa brioix, rovell curat i mostassa sobre cruixent de blat de moro i ceba encurtida</i>	18,90€

Arroces "a la llauna" (min. 2 personas). Precio por persona

Arrossos "a la llauna" (min. 2 persones). Preu per persona

Arroz de gamba roja y sepia del Maresme <i>Arròs de gamba vermella i sípia del Maresme</i>	26,00€
Arroz negro a banda con alioli de lima y sepietas crujientes <i>Arròs negre amb allioli de llima i sipionets cruixents</i>	26,00€
Arroz de presa 100% ibérica de Jabugo <i>Arròs de presa 100% ibèrica de Jabugo</i>	22,00€
Arroz de verduras de nuestro huerto de Cabrera (según temporada) <i>Arròs de verdures del nostre hort de Cabrera (segons la temporada)</i>	19,00€
Raviolis de calabaza sobre una crema de parmesano y daditos de manzana ácida <i>Raviolis de carbassa sobre una crema de parmesà i daus de poma àcida</i>	16,50€

De la Tierra al plato



De la terra al plat

Canelón de pato y manzana con salsa de Idiazábal y trompetas de la muerte salteadas <i>Caneló d'ànec i poma amb salsa d'Idiazábal i trompetes de la mort saltejades</i>	18,90€
Presa 100% ibérica a la brasa con cremoso de chirivía y jugo de carne con aroma de estragón <i>Presa ibèrica a la brasa amb cremós de xirivía i suc de carn amb aroma d'estrágó</i>	24,90€
Solomillo de ternera madurada de Girona, Parmentier trufada y salsa de vino Priorat <i>Filet de vedella madurada de Girona, Parmentier trufat i salsa de vi del Priorat</i>	28,50€
Txuleta de ternera Black Angus Ecológica (500 g) a la brasa (Finca Mas Vall Llosana) <i>Txuleta de vedella Black Angus ecològica (500 g) a la brasa (Finca Mas Vall Llosana)</i>	42,00€
Txuleta de ternera Black Angus Ecológica (1 kg) a la brasa (Finca Mas Vall Llosana) <i>Txuleta de vedella Black Angus ecològica (1 kg) a la brasa (Finca Mas Vall Llosana)</i>	79,50€
Picantón marinado a la brasa <i>Picantó marinat a la brasa</i>	15,00€

Del Mar al Plato

De la Mar al plat

Lomo de lenguado sobre cremoso de apionabo, salsa de manzana y cava <i>Llom de llenguado sobre cremós d'api-rave, salsa de poma i cava</i>	26,00€
Suprema de salmón con verduritas glaseadas y mantequilla de hierbas <i>Suprema de salmó amb verdures glaçades i mantega d'herbes</i>	22,00€
Morro de bacalao a baja temperatura sobre cremoso de judía de Santa Pau y salteado de espinacas y piñones <i>Morro de bacallà a baixa temperatura sobre cremós de mongeta de Santa Pau i saltat d'espinacs i pinyons</i>	26,00€
Pulpo a la brasa sobre patata mortero con pimentón de la Vera y crujiente de azafrán <i>Pop a la brasa sobre patata morter amb pebre vermell de la Vera i cruixent de safrà</i>	24,00€
Gamba roja del Mediterráneo a la sal (8 unidades) <i>Gamba vermella del Mediterrani a la sal (8 unitats)</i>	32,00€
Lubina salvaje a la brasa de carbón de encina (1-1,1 kg / para 2 pax) <i>Llobarro salvatge a la brasa de carbó d'alzina (1-1,1 kg / per a 2 persones)</i>	68,00€
Rodaballo salvaje a la brasa de carbón (1-1,2 kg / para 2 pax) <i>Turbot salvatge a la brasa de carbó (1-1,2 kg / per a 2 persones)</i>	68,00€
Rape al horno con aroma de romero (0,8-1 kg / para 2 pax) <i>Rap al forn amb aroma de romaní (0,8-1 kg / per a 2 persones)</i>	50,00€

De la despensa para acompañar tu pescado o picantón

Del rebost per acompanyar el teu peix o picantó

Verduras de nuestro huerto salteadas, patatas glaseadas, parmentier de patata o cremoso de calabaza <i>Verduretes del nostre hort saltades, patates glaçades, parmentier de patata o cremós de carbassa</i>	5,50€
---	-------

****Pescados y moluscos salvajes de la lonja, sujetos a disponibilidad según la temporada**

****Peixos i mol·luscs salvatges de la llotja, subjectes a disponibilitat segons la temporada**

