

Per compartir

Pernil Ibèric de Gla D.O. Guijuelo tallat a ganivet 50gr.	17€
Pernil Ibèric de Gla D.O. Guijuelo tallat a ganivet 100 gr.	30€
Pa de coca de vidre amb tomàquet	5€
Anxova Lolin "00" en pa de briox amb mantega fumada i gel de formatge	3€
Vedella a baixa temperatura amb emulsió de tonyina i tàperes i llimona confitada	21€
Croquetes meloses d'ànec a la taronja i <i>crème fraîche</i> de menta (4 u.)	12€
Pollastre camperol, cacauets, coco i llima kaffir	16€
Tàrtar de vedella ecològica de la Pobla de Segur temperat amb mantega d'estragó i Cafè de París	20€
Tempura de carabassó, salsa agredolça de cogombre i llimona, salicornia, fulla d'ostra, furikake	14€

Horta

Croquetes veganes d'humus i espinacs (4 uniu.)	9€
Carpaccio de figues fresques, ametlles garrapinyades, oli de vainilla, formatge de cabra Sant Gil d'Albió	18€
Tomàquets i cireres en textures, stracciatella, granita de gaspatxo, alfàbrega fregida	18€
Remenat de verdures de temporada al wok, iuzu, tofu, anacards picants i elecció de proteïna	16€
Curri verd de verdures de temporada amb arròs Gessamí i coco	18€
Nyoqui de parmesà a la planxa amb crema de pebrot, coulis de tomàquet i all negre	16€

Tradició catalana

Caneló d'ànec, ceps i foie amb beixamel trufada i cristalls de formatge curat	22€
Fricandó de vedella amb boletus i cremós de carabassa	19€
Mar i muntanya de papada cruixent amb gamba de Palamós	20€
Peus de porc amb escamarlà i patata palla	24€

Carns

Filet de vaca vella amb salsa de Priorat acompanyat de les nostres fregides de tota la vida	32€
Costelles de xai Xisqueta ecològica amb allioli d'all escalivat acompanyat de les nostres fregides de tota la vida	29€
Magret d'ànec, parmentier de moniato, peres i Ceps	22€
Entrecot d'Angus uruguaià (350gr.) a la pedra de sal, acompanyat de pebrots i les nostres fregides de tota la vida	35€

Peixos

Bacallà negre d'Alaska amb carbonara de coliflor i suc de pebrots rostits	27€
Salmó amb teriyaki de verdures i endívies a la brasa	20€
Corball Rex, verdures de temporada al wok, salsa de safrà i cítrics	24€

Arrossos

Arròs del Senyoret de marisc i peix de temporada	26€
Arròs cremós d'escamarlà de Sant Carles	24€
Arròs caldós amb llamàntol	50€
Arròs sec de costella i botifarra negra de La Pobla de Segur	22€
Arròs vegà amb verduretes del parc agrari amb emulsió de fesol tendre	22€

R e s t a u r a n t

Pelai