

MENÚ DEL DIA | MENÚ DEL DÍA | WEEKLY MENU

Cabdells al Jospèr, ventresca de tonyina, empedrat de verdures encurtides i salsa de pebrots vermells rostits

Cogollos al Jospèr, ventresca de atún, "empedrat" de verduritas encurtidas y salsa de pimientos rojos asados



Jospèr-grilled lettuce hearts, tuna belly, pickled vegetables "empedrat" and roasted red pepper sauce

Caneló d'ànec i foie, beixamel trufada, poma Granny Smith i nous

Canelón de pato y foie, bechamel trufada, manzana Granny Smith y nueces



Duck and foie gras cannelloni, truffled béchamel sauce, Granny Smith apple and walnuts

Crema de porro, tàrtar de llagostins i crumble de brioix

Crema de puerro, tartar de langostinos y crumble de brioche



Cream of leek, prawn tartare and brioche crumble

Carpaccio de tomàquet, pesto verd, oliva Kalamata i burrata muntada

Carpaccio de tomate, pesto verde, aceituna Kalamata y burrata montada



Tomato carpaccio, green pesto, Kalamata olives, and whipped burrata

Llom de lluç, carpaccio de pop i salsa de gamba vermella

Lomo de merluza, carpaccio de pulpo y salsa de gamba roja



Hake loin, octopus carpaccio, and red shrimp sauce

Salmó amb verdures eco i pil pil de coliflor

Salmón con verduras eco y pilpil de coliflor



Salmon with organic vegetables and cauliflower pilpil

Fideuà de confit d'ànec

Fideuà de confit de pato



"Fideuà" of duck confit

Medallons de porc ibèric a la graella amb trinxat de patata al caliu

i mongetes, emulsió de botifarra i suc de rostit amb mel de romani

Medallones de cerdo ibérico a la parrilla con trinxat de patata al caliu



y judias, emulsión de morcilla y jugo de asado con miel de romero

Grilled Iberian pork medallions with caliu potato and beans trinxat, black pudding emulsion and roast juices with rosemary honey

Llom baix amb patates fregides i pebrots del piquillo

Lomo bajo con patatas fritas y pimientos del piquillo



Sirloin steak with French fries and "pimientos del piquillo"

Mosaic de fruites

Mosaico de frutas

Fruit mosaic

Crema catalana

Crema catalana



Catalan crème

Cheesecake amb coulis de fruits vermells

Cheesecake con coulis de frutos rojos



Cheesecake with red fruit coulis

El nostre flam amb chantilly

Nuestro flan con chantilly



Our crème caramel "flan" with whipped cream

Explosió de xocolata

Explosión de chocolate



Chocolate explosion

32€

*Aigua, cervesa o copa de vi inclòs · Agua, cerveza o copa de vino incluido · Water, beer or glass of wine included

*Impostos inclosos · Impuestos incluidos · Tax included