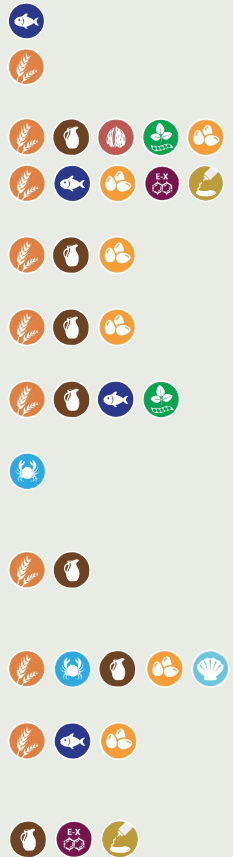


# CARTA

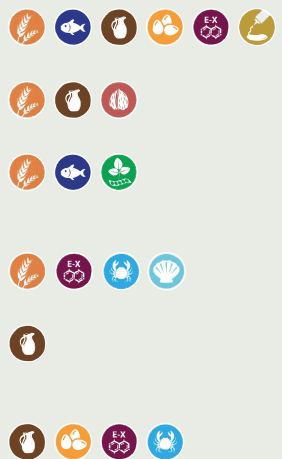
## Compartir és viure!

PERNIL IBÈRIC de Gla.....	39€
ANXOVES DEL CANTÀBRIC 00 (3 unitats) .....	12€
COCA DE VIDRE amb tomàquet i OOVE.....	7€
FORMATGES AFINATS DE TEMPORADA D.O. Catalunya amb melmelada de figues .....	17€
BUNYOLS DE BACALLÀ .....	12€
CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC (5 unitats).....	15€
CROQUETA DE POLLASTRE CAMPEROL BRASEJAT (5 unitats).....	14€
TORRADA DE BLAT DE MORO amb tataki de tonyina, alvocat i salsa ponzu..	14€
GAMBES VERMELLES "al ajillo" amb vitet i pebre roig de la Vera.....	16€
CARXOFES al Jospet amb botifarra del perol, salsa de ceps i demi-glacé .....	15€
LA NOSTRA AMANIDA RUSSA amb cranc real, gambetes cristall, i maionesa de musclos escabetxats.....	16€
STEAK TÀRTAR de vaca ECO amb brioix torrat i rovell d'ou curat .....	22€
CARPACCIO DE PICANYA MADURADA làmines de tòfona, tomàquet sec, parmesà, tàperes i gelat de mostassa .....	21€



## Els nostres clàssics!

AMANIDA CÈSAR RENAISSANCE amb encenalls de parmesà i pollastre .....	18€
BURRATA AMB TOMÀQUETS CONFITATS, amb ruca, i pesto de festucs .....	17€
TÀRTAR DE SALMÓ amb fonoll, api, mango i kimchi.....	17€
PAPPARDELLE DEL SENYORET amb gambes, calamars, musclos i tomàquet concassé .....	19€
STRACCIATELLA D'ALBERGÍNIA FUMADA amb sobrassada i mel amb pinyons.....	13€
OU ECOLÒGIC amb "puntilla", gambes vermelles amb allada i puré de patata Ratte.....	19€



## Els nostres arrossos D.O. Illa de Riu

ARRÒS DE GAMBA VERMELLA.....	26€
PAELLA DE VERDURES ecològiques de proximitat .....	22€
ARRÒS DE POLLASTRE CAMPEROL i papada ibèrica .....	25€
FIDEUÀ DE GALTA IBÈRICA suc reduït i formatge DO Idiazabal .....	24€



# Green's Palmer

AMANIDA TÈBIA DE VERDURES ECO  
amb oli d'herbes ..... 13€



TOMÀQUETS DE PROXIMITAT amanits  
amb OOVE d'arbequina, alvocat, oliva  
gordal i els nostres adobats ..... 14€



AJOBLANCO  
amb raïm, verduretes adobades tofu fumat.... 14€



## Sabor a mar

SALMÓ A LA PLANXA  
emulsió d'api-rave i verdures eco..... 28€



POP A LA BRASA  
amb parmentier de patata,  
boles cruixents de iuca i "mojo picón" ..... 30€



LLOBARRO  
amb cremós de pastanaga, tomaquets  
confitats, tirabecs i oliva Kalamata ..... 36€



CORBINA SALVATGE  
amb gambes, salsa marinera,  
bimi cruixent i coliflor..... 29€



## Això va de carns!

LLOM ALT D'ANGUS de Dinamarca ..... 45€

FILET de vaca..... 40€

MITJANA DE VACA LURRA  
A plus de 1/2 kg ..... 50€

PRESA DE PORC IBÈRICA QUERCUS ..... 38€

CARRÉ DE XAI  
a baixa temperatura ..... 34€

\*Acompanyades de patates fregides i "piquillos"

## I per a endolcir-te...

FRUITA DE TEMPORADA  
amb sorbet de maracujà..... 7€

MOUSSE DE XOCOLATA  
amb cremós de xocolata blanca,  
terra màgica i molsa de cacau ..... 8€



FLAN AMB CHANTILLY  
crumble de galeta i caramel salat..... 7€



PASTÍS DE FORMATGE DE CABRA  
amb sorbet de maduixes..... 7€



"TORRIJA" CAMEL·LITZADA  
amb crema lleugera de cítrics i  
gelat de iogurt búlgar i grosella..... 8€



ESCUMA DE COCO  
amb sorbet de fruita de la passió,  
granissat de menta i pinya en osmosi ..... 7€



El pa amb oli tindrà un suplement de 2,50€ per comensal.  
Tots els preus tenen l'IVA inclòs

Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries,  
demani ajuda al nostre equip.