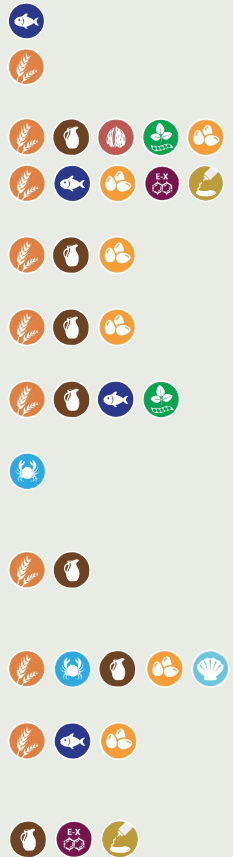


CARTA

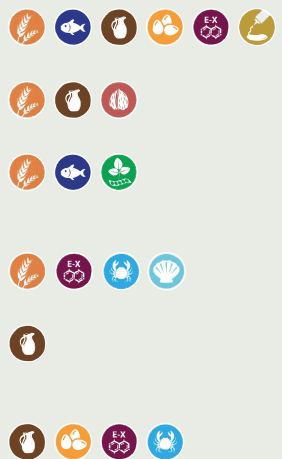
Compartir és viure!

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..... 8€

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.