

## Entrants

Amanida de l' hort amb shiitake i crema de remolatxa	10 €
Amanida de tomàquet, llagostins i crema de mozzarella	14 €
Espinacs frescos amb foie, parmesà i vinagreta de fruits secs	13 €
Carxofes amb crema d'ametlles, escopinyes i gambot	12 €
Crema de carbassa amb foie poelé i ceps	13 €
Carpaccio de bonítol amb "marmitako"	12 €
Ous trencats amb patata i pernil o llagostins	13 €
Pernil de gla i pa amb tomàquet	16 €
Foie Gras micuit de la casa amb dolç de poma	16 €
Anxoves del Cantàbric (calibre 00)	17 €

## Pastes i arrossos

Gran ravioli de ceps, llagostins i manetes de porc amb crema de marisc	13 €
Canelons d'ànec, foie i bexamel amb tòfona	16 €
Risotto de vieires amb mascarpone i anet	15 €
Arròs negre de calamarçons i alls tendres	15 €
Arròs caldós de llamàntol	21 €

## Carns

Hamburguesa d'ànec amb fruits vermells, pa de blat de moro i crèixens	16 €
Dau d'entrecot amb alls tendres confitats i cebes caramelitzades	19 €
Presa de porc ibèric amb xiitake saltejats	20 €
Cuixa de cabrit rostida amb patates i pastanaga mini	21 €
Filet de vedella amb verdures de temporada i crema de bolets	23 €

## Peixos

Bacallà confitat amb trinxat de verdures i allioli de codonyat	20 €
Rap amb escalivada en tres textures	22 €
Tonyina tataki a la graella amb pebrot i carbassó mini	18 €
Turbot en suquet amb patata confitada i emulsió de safrà	23 €

## Postres

Degustació de gelats de la casa	6 €
Torrija amb gelat de turró	6 €
Poma al forn amb cruixent d'ametlles, moscatell i gelat de iogurt	6 €
Biscuit de mel amb gelat de llet	6 €
Coulant de xocolata amb gelat de baileys (15 minuts)	6 €
Tatin de peres amb crema de Maria Lluïsa	6 €