

CARTA

Entrantes

"COCKTAIL" DE VIEIRAS 36€

(nuestra versión de la mítica ensalada de marisco)

CARPACCIO DE ATÚN ROJO DE L'AMETLLA DE MAR Y LUBINA "SALVAJE" 38€

(fresas y remolacha del Maresme)

ASPIC DE GAMBA ROJA Y CAVIAR IRANÍ CON AJOBLANCO DE ALMEDRAS 54€

ENSALADA "CAPRESE" DE BOGAVANTE CON SU AGUA DE TOMATE "VIRGIN MARY" 48€

(tomates cherry de payés y mini burratas de elaboración propia)

TARTAR DE CIGALAS Y GAMBAS CON ENSALADA "WALDORF" Y SORBETE DE APIO 48€

"PARFAIT" DE FOIE GRAS DEL EMPORDÀ 38€

(ensalada de manzana de Gerona y colinabo)

"COULANT" DE ESPÁRRAGOS BLANCOS DE NAVARRA CON CARBONARA Y YEMA DE HUEVO DE CALAF 34€

CALAMAR DE POTERA GUISADO EN SU TINTA CON MANITAS DE CERDO Y PIPARRA 34€

NUESTROS CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT "POTA BLAVA" 28€

HUEVO DE "CALAF" EN DOS PRESENTACIONES: SETAS Y CAVIAR IRANÍ 54€

Pescados

RAPE EN "SUQUET BLANCO" CON CREMOSO DE AZAFRAN 38€

RODABALLO SALVAJE A LA BRASA CON PUERROS Y CONSOMÉ DE SHIITAKE 45€

LENGUADO DE COSTA CON JARDIN PRIMAVERAL DE CALABACIN Y CALABAZA 45€

MERLUZA GALLEGA DE CELEIRO "EN CROÛTE", SALSA AL CHAMPAGNE Y ESPÁRRAGOS BLANCOS Y VERDES 38€

BACALAO CONFITADO CON ESCALIVADA 39€

(morro de bacalao con "rueda" de verduras escalivadas al carbón)

ARROZ DE "PALS" CON GAMBAS Y TALLARINAS DE CALAMAR DE POTERA 38€

Carns

COCHINILLO (asado y deshuesado) CON GNOCHIS AL PESTO SICILIANO (piñones, albahaca y tomates) 38€

"CARRÉ" DE CORDERO LECHAL CON BERENJENA, RISOTTO DE TRIGO BULGUR Y BECHAMEL DE OVEJA 42€

PICHÓN "WELLINGTON" CON SETAS GÍRGOLAS DE LOS CASTAÑOS 45€

(las pechugas en hojaldre, los muslos crujientes con salsa de foie)

PATO ASADO EN SU PROPIO JUGO "A LA PRESSE" EN DOS SERVICIOS (min. 2 pers.) 45€ p.p.

(Nuestro gran clásico desde el año 1967)

CHULETITAS DE CABRITO A LA PARRILLA DE CARBÓN CON PATATAS SOUFFLÉ 42€

"TOURNEDO ROSSINI" 48€

(filete de ternera gallega con foie; nuestra versión de un plato histórico)