

CARTA

Entrantes

“COCKTAIL” DE CENTOLLA 42€

(nuestra versión de la mítica ensalada de marisco)

CARPACCIO DE ATÚN ROJO DE L'AMETLLA DE MAR Y LUBINA “SALVAJE” 42€

(fresas y remolacha del Maresme)

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€

“ESQUEIXADA & BRANDADA” DE BACALAO CON PIMIENTOS PIQUILLO RELLENOS

Y “MONGETES DE SANTA PAU” 36 €

“COULANT” DE CEPES, QUESO COMTÉ Y HUEVO DE CALAF 38€

CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT “POTA BLAVA” 28€

TORTILLA VIA VENETO 56€

(rellena de tortilla de patata, caviar y “crème fraîche”)

“BOUILLABAISSE” a nuestra manera 38€

(Taza de caldo de Bullabesa, buñuelo de Rouille, Cigala con fideos de azafrán, Escorпора con pimienta de espelette, Mejillones al “pastís”)

Pescados

“CHULETITAS” DE LENGUADO A LA MILANESA CON SABORES DEL MEDITERRÁNEO 46€

(albahaca, alcachofa, aceituna y alcaparra)

FRICANDÓ DE “PARPATANA” DE ATÚN ROJO CON PURÉ PARMENTIER 40€

RAPE EN “SUQUET BLANCO” CON CREMOSO DE AZAFRAN 40€

RODABALLO “SALVAJE” A LA BRASA CON “CALÇOTS” Y CONSOMÉ DE SHIITAKE 46€

ARROZ CREMOSO DE “PALS” CON PULPO Y SALSA BEARNESA 36€

Carnes

La Caza: CIERVO (de la dehesa extremeña) 42€

(“ragout” de ciervo con pasta fresca; lomo de ciervo y tuétano al horno)

La Caza: PERDIZ ROJA 42€

(guisada a la manera tradicional y acompañada de “farcellets” de col rellenos de “trinxat”)

La Caza: LIEBRE “a la Royal” 54€

(48 horas de elaboración; acompañada de castañas gallegas)

JARRETE DE CERDO “del Moianés” (24 horas de cocción) CON BERENJENA GLASEADA Y MANZANA 38€

CHULETITAS DE CABRITO A LA PARRILLA DE CARBÓN CON PATATAS SOUFFLÉ 44€

“TOURNEDO ROSSINI” 48€

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

PATO ASADO EN SU PROPIO JUGO “A LA PRESSE” EN DOS SERVICIOS (min. 2 pers.) 48€ p.p.

(Nuestro gran clásico desde el año 1967)

Precios con IVA incluido