

Carta

Entrantes

“COCKTAIL” DE CENTOLLA 42€
(nuestra versión de un clásico)

ENSALADA DE VIEIRAS CON VERDURITAS DE LA HUERTA INVERNAL 36€
(carpaccio de vieiras curadas con gin y algas marinas)

ASPIC DE GAMBAS Y ERIZOS CON AJOBLANCO DE PIÑONES Y MANDARINA 42€

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€

“TERRINA” DE FOIE GRAS MICUIT 38€
(parfait de foie del Empordà y mini ensalada de manzana y colinabo)

“COULANT” DE SETAS “CEPS” CON YEMA DE HUEVO DE CALAF, QUESO COMTÉ Y NUECES 36€

“MANDONGUILLES” CON SÍPIA GUISADAS CON ALCACHOFAS DEL PRAT DE LLOBREGAT 32€

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

HUEVO DE “CALAF” EN DOS PRESENTACIONES: 54€
Setas de temporada con “huevo parmesano” e ibéricos / Caviar Iraní

Pescados

TRUCHA DEL PIRINEO “EN CROÛTE” CON LINGOTE DE ESPINACAS A LA CREMA 34€

SALMONETE DE ROCA “GAUDÍ” CON SUQUET DE GAMBAS 38€
(Salmonetes “sin espinas” con verduritas a la manera de un trencadís gaudiniano; un homenaje al Bulli)

BACALAO CONFITADO, CALDO DE ESCUDELLA Y MINI “PILOTAS” DE VERDURAS 39€

MERLUZA GALLEGA DE CELEIRO CON SU PIL PIL, BERBERECHOS Y ESCAMAS DE PATATAS 38€

FRICANDÓ DE “PARPATANA” DE ATÚN ROJO CON PURÉ PARMENTIER 38€

ARROZ DE “PALS” CON GAMBAS Y TALLARINAS DE CALAMAR DE POTERA 38€

Carnes y Caza

LIEBRE A LA ROYAL 58€
(Con pure de castañas y servida con su consomé)

FILETE DE CIERVO ASADO CON ROSTI DE PATATA Y COL RIZADA 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€

FILETE DE TERNERA “RUBIA GALLEGA” CON PATATA MACARIA Y SALSA CAFÉ DE PARIS 45€