

CARTA

Entrantes

“COCKTAIL” DE CENTOLLA 42€

(nuestra versión estival y fresca de un clásico)

CARPACCIO DE LUBINA, HUEVO “MIMOSA” Y VICHYSOISSE 36€

(lubina curada con gin & algas marinas, “mimosa” de coco y lima)

“TERRINA” DE FOIE GRAS MICUIT 38€

(parfait de foie del Empordà y mini ensalada de manzana y colinabo)

ASPIC DE LANGOSTINOS CON SU CONSOMÉ GELÉE Y CAVIAR IRANÍ 54€

(crema de almendras y uva al chardonnay)

ENSALADA “CAPRESE” DE BOGAVANTE CON SU AGUA DE TOMATE “VIRGIN MARY” 45€

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

TARTAR DE CIGALAS Y GAMBAS CON ENSALADA “WALDORF” Y SORBETE DE APIO 45€

“COULANT” DE PATATA Y JUDÍA VERDE CON IBÉRICOS Y YEMA DE HUEVO DE “CALAF” 32€

(tocino, papada y sobrasada de ibérico)

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

CALAMAR “de potera” ENCEBOLLADO 36€

(ravioli de cebolla relleno de calamar en su tinta, tartar de calamar y puré de cebolla de Figueras)

HUEVO DE “CALAF” EN DOS PRESENTACIONES: 54€

Setas de temporada con “huevo parmesano” e ibéricos / Caviar Iraní

Pescados

SALMONETE DE ROCA (sin espinas) CON SUQUET DE GAMBAS Y FIDEOS DE AZAFRÁN 38€

RAPE EN ADOBO CON COUS COUS Y FLOR DE CALABACÍN 38€

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

BACALAO EN SALSA VERDE CON “MONGETES DE SANTA PAU”, BUÑUELOS Y PIPARRAS 39€

“PARPATANA” DE ATÚN ROJO CON COGOLLO DE TUDELA A LA BRASA Y HOLANDESA DE ROMESCO 36€

ARROZ CREMOSO DE SARDINAS Y ESPÁRRAGOS DE MAR 32€

MACARRONES DE GAMBA ROJA A LA THERMIDOR 52€

(gamba atemperada en agua de mar con su holandesa y macarrones a la thermidor)

Carnes

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)

PICHÓN “WELLINGTON” CON SETAS GÍRGOLAS DE LOS CASTAÑOS 45€

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

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

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

LOMO DE CONEJO (asado y deshuesado) CON TOMATE DEL MARESME Y BEARNESA DE TOMATE Y ALBAHACA 32€