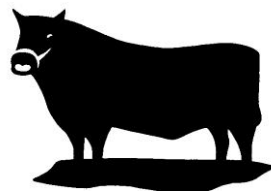


Carta de Otoño

Para empezar

Ensalada de brotes de temporada con vinagreta de carquiñolis y piñones	8,75 €
Hojas de espinacas frescas con vinagreta de chalotas, trompetillas y virutas de queso de cabra	9,25 €
Crema de tomate Cor de Bou y mozzarella con aceite y gelee de albahaca	9,00 €
Wok de setas de temporada con panceta ibérica confitada y huevo a baja temperatura	11,35 €
Ravioli de col con "carn d'olla" y su sopa	9,25 €
Panzerotti de Ricotta con champiñones y almendras	9,80 €
Mejillones al apio	10,00 €

L'entrecôte



Nuestro menú Entrecôte Rocblanc Precio: 35,00 €

Gustoso Entrecôte de Buey del país a la parilla con salsa "Secreta del chef" acompañado de crujientes patatas fritas y ensalada de nueces con salsa de mostaza y postre

Del mar

Lubina a la sal	21,00 €
Chipirones encebollados gratinados con alioli de ajo negro	13,50 €
Lomo de bacalao a la miel con manzana reineta caramelizada	18,00 €
Rodaballo asado con calabaza y salteado de puerros al chardonnay	22,50 €
Pescado de barca (a la sal, horno o espalda)	S/M

De la tierra

Solomillo de añejo con colmenillas y patatas confitadas	19,75 €
Albóndigas con sepia	14,50 €
Espalda de cordero lechal a baja temperatura con tumbet de verduritas	16,75 €
Secreto ibérico confitado con huevos estrellados	14,50 €

Arroces

Arroz a banda con lubina y sepia (mín. 2 pers./ precio por persona)	16,25 €
Arroz de pulpo con almejas (mín. 2 pers./ precio por persona)	17,50 €
Risotto de verduritas con estrella de huevo trufado (mín. 2 pers./ precio por persona)	19,00 €