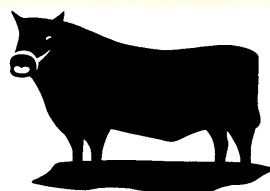


Carta de Otoño

Para empezar

Tulipa de <i>xató</i> a la manera tradicional	9,85 €
Nuestra ensalada de la huerta con vinagreta forvm	8,70 €
Ensalada templada de codornices en "soulé2 de mostaza verde	9,75 €
Nuestra terrina artesana de foie con manzana reineta al calvados	12,75 €
Carpaccio de ceps con vieiras y tallarines de sepia con aceite de crustáceos	13,15 €
Panzerotti de ricotta y cítricos con nueces y trufa negra	10,10 €
Sopa de cebolla a la manera tradicional con mollejas de pato confitadas	8,25 €
Coca de moniato con verduritas escalibadas y bull de payés	7,75 €
Crema de calabaza asada al carbón con foie de rape y aceite de bergamota	8,35 €



Nuestro menú Entrecôte Rocblanc Precio: 35,00 €

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

Del mar

Dorada con “all i pebre” de langostinos y mejillones	18,75 €
Lomo de bacalao con crosta de avellanas de Reus y escarola	12,75 €
Birck de merluza con emulsión de calabacín y berberechos en “persillade” de vino blanco	12,00 €
Suquet de corvina de la cofradía de Cambrils con “alioli negat”	12,50 €
Lomo de salmón finlandés con lechuga de mar y vinagreta templada de mandarina y pomelo	23,75 €

De la tierra

Civet de jabalí con chalotas glaseadas a la miel del Perelló y reducción de pinot noir	12,50 €
Ternera con setas	11,25 €
Asado de pollo de payés con ciruelas, robellones y vino rancio	13,00 €
Magret de pago con salsa de oporto y foie	19,75 €
Chateaubriand (mínimo 2 pers.)	23,00 €

Arroces

<i>Arrosejat</i> con almejas y cigalas (mín. 2 pers.)	18,00 €
Arroz de payés con setas de temporada (mín. 2 pers.)	16,75 €
Arroz de chipirones con guisantes y langostinos (mín. 2 pers.)	18,00 €