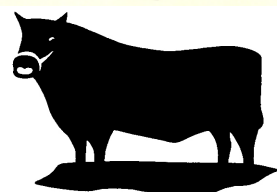


Carta de Verano

Para empezar

Ensalada fresca de temporada	8,10 €
Sandía a la plancha con higos y bouquet de lechugas	9,25 €
Tulipa de <i>xató</i> a la manera tradicional	9,85 €
Escamas de pulpo con aceite al pesto pomodoro	12,75 €
Carpaccio de buey con rúcula, parmesano y caviar cítrico	8,90 €
Sopa refrescante de frutos rojos con cola de langostinos	9,35 €
Sopa de cigalas	9,00 €
Huevos rotos con foie i virutas de bellota	12,50 €
Nuestro coctel de gambas	9,85 €
Parppadelle salteados con daditos	8,10 €



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

Chipirones rellenos de langostinos con <i>persillada</i> de vino blanco	12,00 €
Tourné de rape, cremoso de hinojo y zanahorias frescas en tempura	18,25 €
Lubina a la sal	19,15 €
Rodaballo al horno aromatizado con albahaca	15,50 €
Lomo de bacalao con pimientos escalibados y falso romesco negro	11,50 €

De la tierra

Espalda de cordero lechal asada a baja temperatura	16,00 €
Filete de añojo con chiffonade de verduritas criollas y patatas a la sal	19,50 €
Magret de pato en dos cocciones a la ratafia	14,15 €
Wok de dados de pollo con noodles de arroz y verduritas con soja	9,85 €
Filete de cerdo con chutney de granada	10,85 €

Arroces

<i>Rossejat</i> de chipirones con guisantes y langostinos (mín. 2 pers.)	16,75 €
Arroz meloso de bacalao con espárragos trigueros, tirabeques y ajos tiernos (mín. 2 pers.)	16,25 €