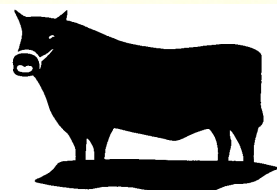


Carta de Primavera

Para empezar

Ensalada de rúcula y endivias con fresas y laminas de queso "Quadrat" a la vinagreta fórum	10,00 €
Espinacas frescos y champiñones al vinagre balsámico, salmón finlandés y vinagreta de pasas y piñones	12,00 €
Ensalada del huerto con ventresca de atún y zanahoria tierna	10,00 €
Sopa de cigalas aromatizada al Pernod, arroz Basmati y mejillones al apio	9,00 €
Crema de zanahorias tiernas con zamburiñas y aceite de jengibre	10,00 €
Linguinis frescos con melanzane, zucchini y vongole	9,00 €
Huevos de pato con parmentier de patatas nuevas, langostinos y rebozuelos	9,00 €
Salteado de habitas con butifarra <i>esparracada</i> , chipirones y aceite de menta	12,00 €
Ragú de guisantes frescos de Llavaneres rehogados con chispas de bacalao	12,00 €



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

Falsa coca de sardinas mediterráneas con tomates secos y verduritas al carbón	9,00 €
Bonito de temporada con ajad de pimentón y ortigas de mar	14,00 €
Chipirones rellenos de langostinos con <i>persillada</i> de vino blanco	12,00 €
Lomo de bacalao confitado con espárragos trigueros y pasas al aceite de vainilla	14,00 €
Corvina al ajo frito	13,00 €

De la tierra

Mar y montaña de picantón de payes i galeras de la cofradía de Cambrils	13,00 €
Espalda de cordero lechal asada a baja temperatura	16,00 €
Presa ibérica con tatin de albaricoques, pasas y cerezas	16,00 €
Filete de añojo con chiffonade de verduritas criollas y patatas a la sal	19,50 €

Arroces

Arroz parellada a nuestra manera (mínimo 2 pers.)	17,00 €
<i>Rossejat</i> de galeras y almejas (mínimo 2 pers.)	16,00 €