

CARTA TARDOR-HIVERN / CARTA OTOÑO-INVIERNO

ENTRANTS FREDS / ENTRANTES FRIOS

	<u>½ Ració</u>
Ració de Pernil d'Aglà tallat a mà i Pa de vidre amb Tomàquet Ración de Jamón de Bellota cortado a mano y Pan de cristal con Tomate	21,50 € 12,75 €
Anxoves del Cantàbric amb Pa de vidre i Tomàquet Anchoas del Cantábrico con Pan de cristal y Tomate	17,50 € 10,75 €
Carpaccio de Tonyina amb Festucs i Alfàbrega a la vinagreta de Taronja / Carpaccio de Atún con Pistachos y Albahaca a la vinagreta de Naranja	12,00 € 8,00 €
Salmó Marinat amb Verduretes i Fruites Salmón Marinado con Verduritas i Frutas	10,00 € 7,00 €
Micuit de Foie d'Ànec amb Fruits Secs a l'Armagnac amb Torradetes / Micuit de Foie de Pato con Frutos Secos al Armagnac con Tostadas	15,00 € 10,00 €
Amanida de Llanegues i Tonyina amb Carpaccio de Tomàquet a la Vinagreta de Mostassa / Ensalada de "Llanegues" y Atún con Carpaccio de Tomate a la Vinagreta de Mostaza	12,00 € 8,00 €

ENTRANTS CALENTS / ENTRANTES CALIENTES

Sopa de Peix i Marisc a l'Aroma de Pernod amb Torradetes Sopa de Pescado y Marisco al Aroma de Pernod con Picatostes	12,00 € 8,00 €
Saltejat de Sèpia, Ceps i Tomàquet italià Salteado de Sepia, Ceps y Tomate italiano	12,00 € 8,00 €
Tempura de Rap, Flor de Carbassó, Enoki i Lotus amb la nostra salsa especial / Tempura de Rape, Flor de Calabacín, Enoki y Loto con nuestra salsa especial	12,00 € 8,00 €
Cruixent de Bolets, Gambes i Alls tendres Crujiente de Setas, Gambas y Ajos tiernos	12,00 €
Carxofes farcides de Formatge fumat sobre fons de Tomàquet i Moll de l'Os / Alcachofas rellenas de Queso ahumado sobre fondo de Tomate y Tuétano	12,00 € 8,00 €

IVA INCLÒS

PEIXOS / PESCADOS

		<u>½ Ració</u>
Llom de Tonyina enrotllat en Cansalada ibèrica a l'Oli de Jabugo amb Cruixent de Poma / Lomo de Atún envuelto en Panceta ibèrica al Aceite de Jabugo con Crujiente de Manzana	17,50 €	
Llom de Bacallà confitat amb Hummus i Picada d'Avellanes i Canonges / Lomo de Bacalao confitado con Hummus y Picada de Avellanas y Canónigos	18,00 €	
Cassoleta de Kokotxas de Lluç en Salsa verda / Cazuelita de Kokotxas de Merluza en Salsa verde	16,00 €	10,50 €
Daurada a la Sal a l'Oli d'Alfàbrega / Dorada a la Sal con Aceite de Albahaca	17,00 €	
Arròs caldós de Llamàntol / Arroz caldoso de Bogavante	18,00 €	(Mínim 2 persones)
Calamarsons rostits «al Ajo Arriero» amb Espàrrecs de Marge / Chipirones «al Ajo arriero» con Espárragos trigueros	12,50 €	8,25 €

CARNS / CARNES

Entrecot de Vedella al Roquefort ó al Pebre Verd ó a la Brasa / Entrecot de Ternera al Roquefort ó a la Pimienta Verde ó a la Brasa	18,00 €	
Filet de Vedella al Foie amb Reducció de Pedro Ximénez / Solomillo de Ternera al Foie con Reducción de Pedro Ximénez	22,00 €	
Magret d'Ànec amb Costra de Kikos i Mermelada de Pruna / Magret de Pato con Costra de Kikos y mermelada de Ciruela	15,00 €	
Steak Tartar condimentat al gust / Steak Tartar condimentado al gusto	19,50 €	
½ Colomí lleugerament rostit amb Couscous i Poma a la Canyella / ½ Pichón ligeramente asado con Couscous y Manzana a la Canela	14,00 €	
Carré de Xai rostit a la Mel, Mostassa i Ametlles / Carré de Cordero a la Miel, Mostaza y Almendras	22,00 €	

IVA INCLÒS

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Strudel de Poma a l'Antiga / Strudel de Manzana a la Antigua	5,00 €
Mosaic de Fruites naturals al Cointreau / Mosaico de Frutas al Cointreau	5,00 €
El nostre Cafè Irlandès / Nuestro Café Irlandés	5,00 €
Crema Catalana amb Melindros / Crema Catalana con Bizcochos	5,00 €
Pastís de Formatge El Castell / Pastel de Queso El Castell	5,00 €
Magdalenes a la Mel amb Shodo de Xocolata Madalenas a la Miel con Shodo de Chocolate	5,00 €
Piràmide de Xocolata i Caramel amb Coulis de Fruits Vermells/ Pirámide de Chocolate y Caramelo con Coulis de Frutos rojos	5,00 €
Bomba de Dolç de Llet amb Coulis de Gerds Bomba de Dulce de Leche con Coulis de Frambuesa	5,00 €
Selecció de Gelats Artesanals (Meló Cantaloup, Tarta Sacher, Poma verda) Selección de Helados Artesanos (Melón Cantaloup, Tarta Sacher, Manzana Verde)	5,00 €

IVA INCLÒS