



RESTAURANT

### Entrantes a compartir, o no

Jamón ibérico de Bellota	25 €
Anchoas del Cantábrico 00(unidad)	3,75 €
Coca de cristal con tomate y AOVE	3,75 €
Quesos afinados de temporada D.O. Cataluña con mermelada de higos	18 €
Buñuelos de bacalao	10 €
Croquetas de rape con gambas y rabo de buey con rebozuelos	12 €
Tostada de maíz con salmón ahumado, aguacate y salsa Sriracha	12 €
Colas de gamba al aceite de guindilla	16 €
Ensalada César Renaissance con lascas de Parmesano y pollo	16 €
Panaché de verduras ecológicas con crema de guisantes	17 €
Tataki de atún rojo con puré de brócoli y alga wakame	18 €
Steak tartar	18 €
Canelón de pularda (con trufa suplemento de 3€)	14 €
Carpaccio de pies de cerdo con gambas, piñones y muselina de alioli	16 €
Fetuccini Alfredo	12 €
Ensalada de la huerta con ventresca de atún y perlas de aceite de oliva	12,5 €

### A la brasa: carnes y pescados

Salmón a la plancha con Parmentier de calabaza	24 €
Pulpo a la brasa con cremoso de patata y mojo picón	24 €
Lubina salvaje con hortalizas ecológicas	28 €
Lomo alto de Angus irlandés 400 grs	30 €
Solomillo de vaca 300 grs	25 €
Chuletón de vaca vieja madurado 1Kg (min.2 personas)	78 €
Costillas de cordero Xisqueta	21 €

\*Nuestras carnes van acompañadas de patatas fritas, piquillos y ensalada

### De la huerta

Gazpacho de cerezas con helado de queso de cabra, anchoas y pistachos	10 €
Ensalada de tomates de proximidad con hinojo y guindillas	10 €

### Los arroces

Arroz con gamba roja	25 €
Paella de verduras ecológicas de proximidad	23 €
Fideos "rossejats" con marisco y alioli	23 €

## Los postres

Fruta de temporada con sorbete de mango	7 €
Texturas de chocolate	7 €
Espuma de coco con gelatina de maracuya, crumble y piña	7 €
Carrot cake	7 €
Tarta de queso con frutos rojos	7 €