

PARA COMPARTIR

Pan de trigo sarraceno a la brasa con tomate del Parc Agrari	3 €
Jamón de bellota ibérico 50gr	13 €
Jamón de bellota ibérico 100gr	24 €
Ensalada de brotes tiernos con gambas, almendras garrapiñadas, tomatitos y fruta de temporada aliñada con aceite de albahaca	14 €
Croqueta casera de pollo a la catalana con alioli	2,5 €/ud
Buñuelos de bacalao caseros con ralladura de lima	9 €
Cazuelita de queso de cabra Puigpedrós de piel salada cocinado al Jospé acompañado de velo de panceta curada, tomatitos, brotes verdes aliñados y tostas de pan de espelta	14 €
Brioche de steak tartar con reducción de salsa de carne	13 €

ENTRANTES

Empedrat de judías de Santa Pau con anchoas de l'Escala, huevo poché y aceite de albahaca	17 €
Creoso de coliflor con lascas de bacalao confitado, tomatitos, piñones y aceite de perejil	13 €
Guiso de butifarra con calamarcitos, patatas trufos y picada catalana	18 €
Nido de pasta con verduras del Parc Agrari, avellanas y salsa de calabaza	16 €
Puerros confitados sobre lámina crujiente con salsa romesco y ralladura de lima	7 €
Butifarra vegana con cremoso de berenjena y sésamo, pimiento escalivado y avellanas garrapiñadas con cayena	16 €

CANELONES

Canelón de rape y gambas con suave salsa de marisco, mayonesa de azafrán y crujiente de puerro	15 €
Canelón de carrillera de ternera estofada con mini zanahorias a la brasa y bechamel de setas	18 €
Canelones tradicionales de asado con bechamel trufada y teja de queso crujiente	17 €
Canelones de espinacas con bechamel de avellanas	15 €

ARROCES

Arroz caldoso de marisco, gamba y picada catalana.....	20 €
Arroz negro con calamarcitos, lomo de salmonete y alioli.....	22 €
Arroz de hortalizas de temporada con caldo de setas y cremoso de calabaza.....	20 €
Fideuá de marisco con vieiras a la brasa y aceite de ajo y perejil.....	22 €

PESCADOS

Bacalao gratinado con alioli en lecho de sanfaina y piñones.....	20 €
Pulpo a la brasa con cremoso de boniato, crujiente de col kale y romesco.....	25 €

CARNES

Fricandó tradicional de ternera ecológica en su salsa con medallones de patata confitados en tomillo limonero.....	21€
Cordero asado a baja temperatura y caramelizado con reducción de su jugo, tomatitos asados y espárragos trigueros a la brasa.....	25 €
Solomillo de ternera ecológica a la piedra de sal servido en mesa con sus patatas crujientes, mini zanahorias salteadas y brotes tiernos aliñados.....	32 €

POSTRES

Crema catalana tradicional con carquiñolis caseros.....	6 €
Nuestra versión del tradicional músico con base de chocolate 74% Valrhona, frutos secos y copa de Moscatel.....	7 €
Tarta de queso casera acompañada con frutos rojos.....	6 €
El pan con chocolate, aceite y sal de Les Finestres.....	6 €
Sopita de hibiscus con sorbete de piña y bizcocho de albahaca.....	6 €
Mosaico de frutas de temporada con sorbete.....	6 €

Disponemos de carta de alérgenos
Todos los precios son con IVA incluido