

# CARTA

## Compartir es viure!

PERNIL IBÈRIC DE GLA .....	26€
ANXOVES DEL CANTÀBRIC 00 (3 unitats) .....	13€
COCA DE VIDRE amb tomàquet i oli d'oliva .....	5€
FORMATGES AFINATS de temporada D.O Catalunya amb melmelada de figues .....	17€
BUNYOLS DE BACALLÀ .....	14€
CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC (5 unitats) .....	14€
TORRADA DE BLAT DE MORO amb tataki de tonyina, alvocat i salsa ponzu .....	16€
PATATES BRAVES duxelle de bolets i salsa brava de xoriço .....	14€

## Els nostres clàssics!

AMANIDA CÉSAR RENAISSANCE amb lesques de parmesà i pollastre .....	17€
BURRATA AMB TOMÀQUETS CONFITATS, ruca, i pesto de festucs .....	17€
TARTAR DE SALMÓ amb fonoll, api, mango i kimchi .....	17€
STEAK TARTAR de vaca ECO amb brioix torrat i rovell d'ou curat .....	21€
STRACCIATELLA D'ALBERGÍNIA FUMADA, amb escalivada al Jospè i olivada .....	13€
OUS ECOLÒGICS ESTRELLATS amb gambes al all i patates .....	15€
SPHAGETTI AL SENYORET amb gambes, calamars, musclos i tomàquet cassé .....	17€

## Green's Palmer

GASPATXO DE GERDS amb tàrtar de remolatxa, tofú i fruites silvestres .....	15€
TARTAR DE TOMÀQUET, amb esferes d'olives i pa carasau .....	14€
AMANIDA TIBIA DE VERDURES ECO amb oli d'herbes .....	15€
TOMÀQUETS DE PROXIMITAT amanits amb AOVE arbequina, alvocat, piparres i els nostres adobats .....	15€
VERDURES DE PROXIMITAT ecològiques en textures .....	15€
PORRS A BAIXA TEMPERATURA amb salsa de romesco, alls negres i miso .....	16€

## Els nostres arrossos D.O. Illa de Riu

ARRÒS DE GAMBA VERMELLA .....	25€
PAELLA DE VERDURES ecològiques de proximitat .....	22€
ARRÒS DE SECRET IBÈRIC .....	24€
FIDEUS 'ROSSEJATS' amb sípia, musclos i gambes .....	24€

## Sabor a mar

SALMÓ A LA PLANXA amb cremós de coliflor i verdures ECO .....	25€
POP A LA BRASA amb Parmentier de patata, boles cruixents de yuca i "mojo picón" .....	26€
LUBINA AMB PORROS confitats i bimi cruixent .....	28€
CALAMAR A LA PLANXA amb ceba, patates confitades, allioli d'alls rostits i julivert .....	24€

## ¡Això va de carns!

LLOM ALT D'ANGUS Uruguay .....	35€
FILET DE VACA .....	30€
T-BONE al Jospet .....	34€
COSTELLES DE XAI Xisqueta .....	32€

\*Nuestras carnes van acompanyades de patatas frites y piquillos

## ...i per endolcir-te

FRUITA DE TEMPORADA amb sorbet de maracuià .....	8€
CREMÓS DE XOCOLATA amb brownie, escuma de Baileys, crumbel de Bretona i toffee salat .....	7€
TATIN DE POMA amb pasta de full i gelat de vainilla .....	7€
PASTÍS DE FORMATGE DE CABRA amb sorbet de maduixes .....	7€
BORRATXET AL ROM, cremat amb crema de fruita de la passió, fruits vermells i sopa de xocolata blanca .....	7€
ESCUMA DE COCO amb pinya osmosi, granissat de menta, crema de llimona, iogurt grec i sorbet de llimona verda .....	7€