

CARTA / MENU

PARA EMPEZAR... / TO BEGIN WITH...

Cesta de pan con aove y mantequillas Bread basket with extra virgin olive oil and butter	5,00 €
Pan de cristal con tomate de colgar Crystal bread with hanging tomato	6,00 €
Jamón ibérico al corte con pan de cristal Hand-carved iberian ham with crystal bread	26,00 €
Vichyssoise con caviar Vichyssoise with caviar	15,00 €
Ensalada de tomate de barbastro, ventresca, aceitunas y cebolla Barbastro tomato salad with tuna belly, olives and onion	16,00 €
Melón con jamón ibérico Melon with iberian ham	16,00 €
Carpaccio de ternera madurada, escamas de parmesano y brotes verdes Aged beef carpaccio, parmesan shavings and mixed baby leaves	20,00 €
Pappardelle de huevo con arrabbiata y albahaca fresca Egg pappardelle with arrabbiata sauce and fresh basil	18,00 €
Macarroni con boloñesa de tofu Macaroni with tofu bolognese	18,00 €

DE LA TIERRA... / FROM THE LAND...

Magret de pato con chutney de paraguayos y foie Duck magret with flat peach chutney and foie gras	28,00 €
Solomillo de ternera, gratín de patata con salsa Café de Paris Beef tenderloin with potato gratin and Café de Paris sauce	30,00 €
Canelón de setas frescas y salsa de boletus Fresh mushroom cannelloni with boletus sauce	18,00 €

DEL MAR... / FROM THE SEA...

Pulpo a la brasa, cremoso de patata y romesco Grilled octopus with creamy potato and romesco sauce	28,00 €
Lenguado a la plancha, verduras al vapor y zanahorias salteadas Grilled sole with steamed vegetables and sautéed carrots	28,00 €
Salmon a la plancha, puré de celeri y bimis salteados Grilled salmon with celeriac purée and sautéed bimis	28,00 €

PARA ACABAR... / TO END WITH...

Xuixo de crema con helado de chocolate Warm custard-filled xuixo with chocolate ice cream	9,00 €
Trufas artesanas con nata Homemade chocolate truffles with chantilly cream	9,00 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla Chocolate coulant with vanilla ice cream	9,00 €
Tarta de queso con coulis de frutos rojos Cheesecake with red berry coulis	9,00 €
Panna cotta Panna cotta	9,00 €
Surtido de helados Assorted ice cream selection	8,00 €

CARTA / CARTE

PER COMENÇAR... / POUR COMMENCER...

Cistella de pa amb aove i mantegues Corbeille de pain avec huile d'olive vierge extra et beures	5,00 €
Pa de vidre amb tomàquet de penjar Pain croustillant à la tomate	6,00 €
Pernil ibèric tallat a mà amb pa de vidre Jambon ibérique tranché à la main avec pain croustillant	26,00 €
Vichyssoise amb caviar Vichyssoise au caviar	15,00 €
Amanida de tomàquet de barbastre, ventresca, olives i ceba Salade de tomates de barbastro, ventrèche de thon, olives et oignon	16,00 €
Meló amb pernil ibèric Melon au jambon ibérique	16,00 €
Carpaccio de vedella madurada, encenalls de parmesà i brots tendres Carpaccio de bœuf maturé, copeaux de parmesan et jeunes pousses	20,00 €
Pappardelle d'ou amb salsa arrabbiata i alfàbrega fresca Pappardelle aux œufs, sauce arrabbiata et basilic frais	18,00 €
Macarrons amb bolonyesa de tofu Macaronis à la bolognaise de tofu	18,00 €

DE LA TERRA... / DE LA TERRE...

Magret d'ànec amb chutney de préssec paraguaià i foie gras Magret de canard, chutney de pêche plate et foie gras	28,00 €
Filet de vedella amb gratinat de patata i salsa Café de Paris Filet de bœuf, gratin de pommes de terre et sauce Café de Paris	30,00 €
Caneló de bolets frescos amb salsa de ceps Cannelloni aux champignons frais et sauce aux cèpes	18,00 €

DEL MAR... / DE LA MER...

Pop a la brasa amb cremós de patata i romesco Poulpe grillé, crémeux de pommes de terre et sauce romesco	28,00 €
Llenguado a la planxa amb verdures al vapor i pastanagues saltejades Sole grillée, légumes vapeur et carottes sautées	28,00 €
Salmó a la planxa amb puré d'api-rave i bimis saltejats Saumon grillé, purée de céleri-rave et bimis sautés	28,00 €

PER ACABAR... / POUR TERMINER...

Xuixo de crema amb gelat de xocolata Xuixo à la crème avec glace au chocolat	9,00 €
Tòfones artesanes amb nata chantilly Truffes artisanales à la crème chantilly	9,00 €
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla Coulant au chocolat et glace à la vanille	9,00 €
Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells Cheesecake au coulis de fruits rouges	9,00 €
Panna cotta Panna cotta	9,00 €
Assortiment de gelats Assortiment de glaces	8,00 €