

PER OBRIR LA GANA POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT

Ostra Amelie spéciale de claire sélection n°2 al natural Amelie spéciale de claire sélection natural n°2 Oyster	5€/u
Pa de coca "La coca de Folgueroles" amb tomàquet de penjar Pain de coca à la tomate	4,5€
Pa de pagès de massa mare amb mantega fumada de "Rooftop Smokehouse" Pain de campagne au levain avec beurre fumé de "Rooftop Smokehouse"	3,5€
Espatlla ibèrica de gla 100% tallada a ganivet (40gr / 70gr) Épaule ibérique de gland 100% coupée au couteau	12€ / 23€
Croqueta feta a casa de pollastre de pagès Croquette maison de poulet fermier	3,5€/u
Croqueta feta a casa de pernil ibèric 100% Croquette maison au jambon ibérique 100%	3,5€/u
Anxova del Cantàbric 00 sobre pa de coca i mantega fumada de "Rooftop Smokehouse" Anchois du Cantabrique 00 sur du pain de coca et du beurre fumé de "Rooftop Smokehouse"	5€/u
Truita de patates i ceba feta al moment Omelette aux pommes de terre et aux oignons faite à l'instant	9€
Albergínia a la graella amb ajoblanco, ametlles laminades, caqui i mel de canya Aubergine grillée avec <i>ajoblanco</i> , amandes effilées, kaki et miel	13€

Terrina de foie casolana amb compota de fruita casolana i torrades 24€
Terrine de foie maison avec compote de fruits maison et petits toasts

PER COMENÇAR POUR COMMENCER

Crema de carbassa rostida, pols de castanya, bolets de tardor i oli fumat 12€
Crème de potiron rôti, poudre de châtaigne, champignons d'automne et huile fumée

Amanida amb brots verds de tardor, burrata artesana, magrana, avellanes i vinagreta de poma 12€
Salade de pousses vertes d'automne, burrata artisanale, grenade, noisettes et vinaigrette à la pomme

Verdures de tardor rostides, straciatella de burrata artesana, vinagreta de mel amb llavors de mostassa encurtides 14€
Légumes d'automne rôtis, straciatella de burrata artisanale, vinaigrette au miel avec graines de moutarde marinées

Roast beef de picaña amb maionesa de mostassa antiga, ruca, tàperes i pamesà 11€ / 19€
Roast beef de picaña avec mayonnaise de moutarde ancienne, roquette, câpres et parmesan

Tàrtar de tonyina Bluefin, salsa ponzu i cremós d'alvocat 24€
Tartare de thon Bluefin, sauce ponzu et crème d'avocat

Bolets de temporada saltats, rovell d'ou, guanciale i formatge Pecorino 16€
Champignons de saison sautés, jaune d'œuf, guanciale et fromage Pecorino

Tataki de cavalla amb salsa de tamarindo, tirabecs, ous de truita, soja i llima 14,5€
Tataki de maquereau avec sauce au tamarin, pois mange-tout, œufs de truite, soja et lime

PER A REMATAR POUR COURONNER LE TOUT

Pop a la brasa amb carxofes saltades, salsa romesco i maionesa de pebrot vermell fumat 23€
Poulpe grillé avec artichauts sautés, sauce romesco et mayonnaise au poivron rouge fumé

Llom de turbot a la planxa i el seu suc amb crema d'albergínia fumada i bolets de temporada 24€
Filet de turbot grillé avec son jus, crème d'aubergine fumée et champignons de saison

Espatlla de xai desossada a baixa temperatura amb crema de pastanaga rostida i la seva salsa 21€
Épaule d'agneau désossée à basse température avec crème de carotte rôtie et sa sauce

Steak tartar de filet de vedella, rovell curat i foie mi-cuit (opcional) 22€
Steak tartare d'ailoyau, jaune d'œuf mariné et foie mi-cuit (optionnel)

Filet de vedella a la planxa amb parmentier de patata, foie i el seu suc 25€
Filet de bœuf grillé avec parmentier de pommes de terre, foie et son jus

Mandonguilles amb sípia 19€
Boulettes de viande au sépia à la catalane

Tagliolini d'ou, amb salsa pesto rosso casolana, formatge ratllat d'ovella fumat i festucs torrats 16€
Tagliolini aux œufs, avec sauce pesto rosso maison, fromage de brebis fumé râpé et pistaches grillées
(pasta vegana opcional / végane facultatif)

Arròs de sípia amb allioli suau d'all escalivat (opcional) i sepionet a la planxa (mín. 2 pers.) 23€/p.p.
Riz à la sepia avec aïoli doux à l'ail rôti (optionnel) et chipirons grillés (min. 2 pers.)

POSTRES DESSERTS

Panna cotta de vainilla amb salsa de caramel i escuma de gelat de xocolata blanca torrada 7,5€

Panna cotta à la vanille avec sauce au caramel et mousse de glace au chocolat blanc rôti

Pastís de xocolata fondant amb salsa de llet condensada lleugera 8€

Gâteau au chocolat fondant avec sauce au lait concentré léger

Cheescake artesanal (sense gluten opcional) 7,5€

Artisan cheesecake (sans gluten optional)

Full cruixent amb crema de nabius i iogurt, amb fruits del bosc frescos 7€

Pâte feuilletée croustillante avec crème de myrtilles, yaourt et fruits des bois frais

Gelats artesans Delacrem (vainilla de Madagascar, mandarina*, xocolata amb avellanes, xocolata*, xocolata blanc torrat) *vegà 6,5€

Glaces artisanales Delacrem (vanille, mandarine*, chocolat aux noisettes, chocolat*, chocolat blanc) *vegan

Trufes de xocolata 2€/u

Truffles au chocolat

Assortit de formatges 11€ / 21€

Assortiment de fromages

CROTTIN. Cabra. França / Chèvre. France

ERMESENDA D'EROLES. Vaca. Catalunya / Vache. Cat.

COMTÉ. Vaca. Francia / Vache. France

CAMPOVEJA. Oveja. VALLADOLID / Brevis. Spain

STILTON. Vaca. UK / Vache. UK

IVA inclòs T.V.A comprís