

## PER OBRIR LA GANA POUR VOUS METTRE EN APPETIT

<b>Ostres de Marennes-Oléron, Louis n°2 al natural</b> Huîtres de Marennes-Oléron, Louis N2 naturelles	5€/u
<b>Anxova del Cantàbric 00 doble filet</b> Anchois de Cantabrie 00	4,5€/u
<b>Daus de salmó marinat, salsa ponzu i sèsam torrat</b> Dés de saumon marinés, sauce ponzu et sésame grillé	8,5€
<b>Seitó marinat, tomàquet, llima, picada de pipes de carbassa i ametlles</b> Anchois mariné avec tomate, citron vert et graines de courge et amandes hachées	3,5€/u
<b>Espatlla de pernil ibèric d'aglà 100% 70gr</b> Épaule de jambon Ibérique de <i>bellota</i> 100% 70gr	21€
<b>Cecina de bou de Lleó "El Capricho" 70gr</b> Cecina de León "El Capricho" 70gr	19€
<b>Pa de coca amb tomàquet de penjar</b> Pain de coca à la tomate	4€
<b>Croqueta de pollastre de pagès</b> Croquettes de poulet fermier	3,5€/u
<b>Croqueta de pernil ibèric d'aglà 100%</b> Croquettes de jambon 100% Ibérique	3,5€/u
<b>Truita oberta de sobrassada Ibèrica i formatge de Maó</b> Omelette ouverte avec sobrassada ibérique et fromage du Mahón	13,5€
<b>Truita de patates i ceba feta al moment</b> Omelette aux pommes de terre et aux oignons faite à l'instant	8€

## PER COMENÇAR POUR COMMENCER

**Amanida verda de kale, espinacs, créixens, cireres, formatge feta i cogombre adobat nous pacanes, amanida amb vinagre de calamansi** 12,5€

Salade de chou frisé, épinards, cresson, cerises, feta, noix de pécan et concombre au vinaigre, assaisonnée de vinaigre de camalamasi

**Stracciatella de burrata con tomate cherry confitado albahaca y avellanas** 12,5€

Burrata stracciatella with roasted cherry tomato, basil and hazelnuts

**Amanida de tomàquets de temporada, ajoblanco i anguila fumada** 14€

Salade de tomates de saison, ajoblanco et anguille fumée

**Tataki de tonyina Balfegó, chutney de mango, sèsam torrat i salsa de ponzu** 20€

Tataki de thon Balfegó, chutney de mangue, sésame grillé et sauce ponzu

**Carpaccio de gamba amb salsa gribiche i torrades** 18€

Carpaccio de crevettes sauce gribiche et toast

**Roast beef de llom baix de vedella, vinagreta de mostassa, tàperes i ruca** 19€

Roast beef de rumsteak, vinaigrette à la moutarde, câpres et roquette

**Steak tartar de filet de vedella, rovell d'ou curat i mostassa** 21€

Steak tartare d'ail, jaune d'œuf et moutarde

**Pappardelle fet a mà, tomàquet fresc, stracciatella de burrata fumada i alfàbrega** 15,5€

Pappardelle artisanale avec tomate fraîche, burrata stracciatella fumée et basilic

## PER A REMATAR POUR COURONNER LE TOUT

**Llom de llobarro a la graella, acompanyada de crema de api nap i pera torrada, pinyons torrats i la seva salsa** 23,5€  
Longe de bar grillée, accompagné de crème de céleri-rave et poire toastée pignons toastés et leur jus

**Turbot a la planxa, amb crema d'albergínia fumada a la brasa, "pil pil" del turbot i rossinyol saltejat** 24€  
Filet de turbot sauvage, parmentier de céleri et champignons de saison

**Espatlla de xai desossada a baixa temperatura, crema de pastanaga torrada i la seva salsa** 21€  
Épaule d'agneau désossée à basse température avec crème de carottes grillées et sauce

**Presa ibèrica a la graella i la seva salsa, acompanyat amb risotto a la llimona** 21€  
Porc ibérique grillée, avec risotto du citron

**Filet de vedella a la graella amb lingots de mil fulls de patata amb reducció de Porto i vi negre amb base de mantega cafè París** 24,5€  
Filet de bœuf grillé avec mille-feuille de pommes de terre et réduction au porto et au vin rouge sur une base de beurre brun de Paris

## ARROSSOS RIZ

**Arròs de bolets i espàrrecs verds (mín. 2p)** 19,5€/p  
Riz aux champignons et asperges sauvages (min. 2p)

**Arròs de sípia, llagostins i peix del dia (mín. 2p)** 23€/p  
Riz aux seiches et aux poissons de Roche (mín. 2p)

# POSTRES DESSERTS

**Crema de cireres amb gelat de iogurt, cireres  
i gerds frescos** 7€

Crème de cerises avec glace au yaourt, cerises et framboises  
fraîches

**Tiramisú Cafè de l'Arquitecte** 7€

Tiramisu Cafè de l'Arquitecte

**Textures de xocolata, amb gelat de vainilla, cruixent  
de cacao i quicos** 7€

Textures du chocolat avec glace à la vanille, croquant au  
chocolat et grains de maïs grillés

**Cheesecake artesanal \*sense gluten** 7€

Artisan cheesecake \*sans gluten

**Lemon pie fet a casa amb crumble d'avellanes** 6,5€

Tarte au citron maison avec crumble aux noisettes

**Gelats artesans (vainilla de Madagascar, llimona\*, iogurt,  
xocolata\*, cafè) \*vegà** 6,5€

Glace artisanale (vanille, citron\*, yaourt, chocolat\*, café)  
\*vegan

**Assortit de formatges** 19€

Assortiment de fromages

**CROTTIN. Cabra. França / Chèvre. France**

**ERMESENDA D'EROLES. Vaca. Catalunya / Vache. Catalogne**

**COMTÉ. Vaca. França / Vache. France**

**AMETS. Ovella. País Basc / Brevis. Pays Basque**

**STILTON. Vaca. UK / Vache. UK**