

Per picar Para picar

Pernil d'aglà Joselito	28.00€
Jamón de bellota Joselito	
Anxoves del Cantàbric	19.50€
Anchoas del Cantàbrico	
Salmó salvatge fumat Petrossian amb blinis i mantega salada	34.00€
Salmon salvaje ahumado Petrossian con blinis y mantequilla salada	
Pa de vidre	6.00€
Pan de cristal	
Croquetes de “cochinita pibil”	9.00€
Croquetas de cochinita pibil	
Croquetes de pop “a feira”	9.00€
Croquetas de pulpo a feira	
Crestes de gamba amb coriandre i crema de formatge	12.00€
Empanadillas de gamba con cilantro y crema de queso	
Panqueque de blat sarraí amb sepionetes i maionesa de wasabi	15.00€
Panqueque de trigo sarraceno con sepionetas y mayonesa de wasabi	
Pa al vapor amb “cacheira” estofada, ficoide glacial i alvocat	9.50€
Pan al vapor con “cacheira” estofada, ficoide glacial y aguacate	
Cilindre de foie mi-cuit d'ànec gelificat amb tòfona i poma a la vainilla	18.00€
Cilindro de foie mi-cuit de pato gelificado con trufa y manzana a la vainilla	

Per Començar

Para Comenzar

Amanida de verduretes de tardor amb el seu puré de patates i bolets	16.00€
<i>Ensalada de verduritas de otoño con su puré de patatas y setas</i>	
Crema d'avellanes torrades amb bròquil, shiitake, oli de gingebre i taronja	12.00€
<i>Crema de avellanas tostadas con brócoli, shiitake, aceite de jengibre y naranja</i>	
Escuma de patata amb ou de guatlla, ous de salmó i tòfona	12.50€
<i>Espuma de patata con huevo de codorniz, huevas de salmón y trufa</i>	
Ous a l'estil <i>Bénédictine</i> i peix espasa fumat	12.00€
<i>Huevos al estilo <i>Bénédictine</i> y pez espada ahumado</i>	
Caneló de filet de cérvol amb figues, foie i Gorgonzola	18.00€
<i>Canelón de solomillo de ciervo con higos, foie y Gorgonzola</i>	
Pop brasejat, raviolis cruixents d'albergínia i crema suau de ceba	15.00€
<i>Pulpo braseado, raviolis crujientes de berenjena y crema suave de cebolla</i>	

Peixos

Pescados

Vieires amb salsa de safra i <i>causa limeña</i> , ceba confitada, encenalls de llima i aire d'alfàbrega	22.00€
<i>Vieiras con salsa de azafrán y causa limeña, cebolla confitada, virutas de lima y aire de albahaca</i>	
Llenguado de platja amb arrel de fonoll, avellana i salsa de formatge La Peral	35.00€
<i>Lenguado de playa con raíz de hinojo, avellanes y salsa de queso La Peral</i>	
Orada a la sal en dos coccions i porros confitats amb toc picant	29.00€
<i>Dorada a la sal en dos cocciones y puerros confitados con toque picante</i>	
Morro de bacallà desfullat sobre coca de pa d'all, brandada i aire de pil pil	24.00€
<i>Morro de bacalao en láminas sobre coca de pan de ajo, brandada y aire de pil pil</i>	
Peix de llotja amb verduretes	s/m
<i>Pescado de lonja con verduritas</i>	

Carns


Carnes

Colomí de Bresse amb remolatxa, salsa civet i aranyons	23.00€
<i>Pichón de Bresse con remolacha, salsa civet y endrinos</i>	
Xai de llet lacat amb suc de rostit, pera al hibiscos, orelletes i núvol de crema agra i pebres	26.00€
<i>Cordero lechal lacado con jugo de asado, pera al hibiscos, orelletes y nube de crema agria y pimientos</i>	
Secret ibèric Joselito farcit de <i>morcilla</i> encebada i fumada, codonyat de sidra, el seu aire y formatge Los Beyos	25.00€
<i>Secreto ibérico Joselito relleno de morcilla encebollada y ahumada, dulce de membrillo de sidra, su aire y queso Los Beyos</i>	
Filet de vaca ecològica de Cal Calçot de Montella i la seva salsa al pevre	28.50€
<i>Solomillo de vaca ecológica de Casa Calçot de Montella y su salsa a la pimienta</i>	
Steak tartar (Elaborat a sala)	28.00€
<i>Steak tartar (Elaborado en sala)</i>	
Mitjana de vaca vella rossa Gallega amb patates i pebrots del padró	59.00€ Kg
<i>Chuletón de vaca rubia vieja Gallega con patatas y pimientos del padrón</i>	

Totes les herbes aromàtiques d'aquesta carta es recullen dels nostres jardins
Todas las hierbas aromáticas de esta carta se recogen de nuestros jardines

Postres

Postres



La Tatin	8.00€
<i>La Tatin</i>	
Pa amb oli d'oliva, xocolata negra i sal	8.00€
<i>Pan con aceite de oliva, chocolate negro y sal</i>	
El tomàquet farcit de crema de formatge	8.00€
<i>El tomate relleno de crema de queso</i>	
El bracet	8.00€
<i>El bracito</i>	
El Coulant, el nostre clàssic	8.00€
<i>El Coulant, nuestro clásico</i>	
Gelats i sorbets fets a casa	8.00€
<i>Helados y sorbetes hechos en casa</i>	
Assortiment de formatges afinats (Sis unitats)	16.00€
<i>Surtido de quesos afinados (Seis unidades)</i>	

Menú Degustació (Taula Sencera)

68.00€

Menú Degustación (Mesa completa)

Dos aperitius, un entrant fred, un entrant calent, peix, carn, formatge i dos postres

Dos aperitivos, un entrante frío, un entrante caliente, pescado, carne, quesos y dos postres

(Proposat per el Xef)

(Propuesto por el Chef)

Menú Degustació més viatge de vins (Taula Sencera)

98.00€

Menú Degustación más viaje de vinos (Mesa completa)

Dos aperitius, un entrant fred, un entrant calent, peix, carn, formatge i dos postres

Dos aperitivos, un entrante frío, un entrante caliente, pescado, carne, quesos y dos postres

(Proposat per el Xef)

(Propuesto por el Chef)

Aquest menú està maridat amb una selecció de vins

Este menú está maridado con una selección de vinos

Servei disponible fins a les 22:30 hs.

Servicio disponible hasta las 22:30 hs.

