



ENTRANTS FREDS

Ostra Gillardeau N.2 al natural (unitat)

Ostra Gillardeau N.2 al natural (unidad)
Gillardeau Oyster N.2 (unit)
Huitre Gillardeau N.2 nature (l'unité)
Guillardeau Austern No. 2 (Das Stück) Natur
- 10€ -

Burrata amb tomates, pesto i olivades

Burrata de búfala, pesto y olivadas
Buffalo burrata, pesto and olives
Burrata de búfala, pesto et olives
Burrata de búfala, Pesto und Oliven
- 19€ -

Espàrrecs blancs amb caviar Oscietra

Espárragos blancos con caviar
White asparagus with caviar
Asperges blanches au caviar
Weißer Spargel an Kaviar
- 38€ -

Pernil ibèric de Guijuelo i pa de vidre amb tomata

Jamón ibérico de Guijuelo y pan de vidrio con tomate
Iberian ham from Guijuelo and glass bread with tomato
Jambon ibérique de Guijuelo et pain à la tomate
Iberischer Schinken (aus Guijuelo) und pan de vidrio con tomate (Tomatenbrot)
- 29€ -



ENTRANTS FREDS



Carpaccio de gambot amb gaspatxo de mango

Carpaccio de gamba con gazpacho de mango

Prawn carpaccio with mango gazpacho

Carpaccio de gambas au gaspacho de mangue

Garnelen-Carpacchio mit Mango-Gazpacho

- 28€ -

La tomatina: diferents tomates de temporada

La tomatina: diferentes tomates de temporada

La tomatina: A variety of seasonal tomatoes

La tomatina: assortiment de tomates de saison

La tomatina: Verschiedene Tomaten-Sorten der Saison

- 19€ -

Salmó fumat amb vinagreta de cítrics

Salmón ahumado con vinagreta de cítricos

Salmon flower with citrus vinaigrette

Saumon fumé avec vinaigrette aux agrumes

Leicht geräucherter Lachs an einer Zitrusvinaigrette

- 28€ -

Tartar de tonyina

Tartar de atún

Tuna tartare

Tartare de thon

Thunfischtartar

- 20€ -



ENTRANTS CALENTS



Pop a la brasa amb emulsió de pebrots fumats sobre parmentier

Pulpo a la brasa con emulsión de pimientos ahumados sobre parmentier

Grilled octopus with smoked pepper emulsion on parmentier

Poulpe grillé à l'émulsion de poivre fumé et parmentier

Gegrillter Oktopus an einer rauchigen Paprika-Emulsion und Parmentier

- 33€ -

Vieires amb carxofes confitades i romesco

Vieiras con alcachofas confitadas y romesco

Scallops with artichokes and romesco sauce

Saint-Jacques aux artichauts confits et sauce romesco

Jakobsmuscheln mit eingelegter Artischocke und Romesco-Soße

- 29€ -

Calamarcets fregits amb maionesa de tinta

Chirrones fritos con mayonesa de tinta

Small Fried squids with mayonnaise of its ink

Calamars frits avec mayonnaise à l'encre de seiche

Frittierter Babytintenfisch mit Mayonnaise

- 20€ -

Saltat de verduretes amb llagonstins

Salteado de verduritas con langostinos

Sautéed vegetables with caramote prawn

Légumes sautés avec langoustines

Sautierte Gemüse mit Garnelen

- 24€ -

Remenat de bolets amb gambes

Revuelto de setas con gambas

Scrambled eggs with mushrooms and prawns

Brouillé de champignons et crevettes

Pilzpfanne mit Gambas

- 19€ -

Canelons de marisc i trompetes amb beixamel de gambes

Canelones de marisco y trompetas con bechamel de gambas

Cannellonis of seafood and black chanterelle with prawn bechamel

Cannellonis de fruits de mer et trompettes de la mort à la béchamel de crevettes

Cannellonis mit Meeresfrüchten und Trompetenpilz an Bechamelsoße und Gambas

- 24€ -



ARROSSOS



La nostra fideuada de rap i escamarlà

Nuestra fideua de rape y cigala

Our monkfish and langoustine fideua

Notre fideua de lotte et langoustine

Unsere Seeteufel und Kaisergranat Fideua

- 25€ -

Arròs melós de verdure

Arroz meloso de verduras

Vegetable mellow rice

Riz moelleux aux légumes

Reis mit Gemüse

- 18€ -

Arròs de gambes amb cloïsses

Arroz de gambas con almejas

Rice with prawns and clams

Riz aux gambas et palourdes

Reis mit Gambas und Venusmuscheln

- 28€ -

Arròs negre amb calamars

Arroz negro con calamares

Black squid rice

Riz noir aux calamars

Schwarzer Reis mit Calamares

- 25€ -



Caldereta de rap amb gambes, cloïsses i safrà

Caldereta de rape con gambas, almejas y azafrán

Monkfish stew with prawns, clams and saffron

Ragoût (caldereta) de lotte et gambas, palourdes et safran

Eintopf mit Seeteufel, Gambas, Venusmuschel und Zafran

- 39€ -

Llobarro amb salsa d'escabetx de verdures, gíngebre i cumquats

Lubina con salsa de escabeche de verduras, jengibre y cumquats

Sea bass with vegetable pickle sauce, ginger and cumquats

Loup de mer en sauce escabèche, gingembre et kumquat

Seebarsch an Escabeche aus Gemüse, Ingwer und Kumquats

- 31€ -

Turbot amb vinagreta d'algues

Rodaballo con vinagreta de algas

Turbot with seaweed vinaigrette

Turbot avec une vinaigrette aux algues

Steinbutt mit Algenvinaigrette

- 34€ -

Llom de tonyina la planxa

Lomo de atún la plancha

Grilled tuna loin

Filet de thon grillé

Gegrilltes Thunfischsteak

- 39€ -

Guarnicions:

- . Amanida verda · Ensalada verde · Green salad · Salade verte · Grüner Salat 6
- . Escalivada a la brasa · Escalivada · Roasted pepper salad · Salade de poivrons rôtis 7
· Escalivada
- . Saltat de verdures · Salteado de verduras · Sautéed vegetables · Légumes sautés 7
· Gedünstetes Gemüse
- . Patates fregides · Patatas fritas · French fries · Frites · Pommes frites 6



CARN

Garrí amb salsa de poma i ratafia

Cochinillo con salsa de manzana y ratafia
Suckling pig with an apple and ratafia sauce
Cochon de lait à la sauce pommes et ratafia
Spanferkel an einer Soße aus Apfel und Ratafia (Schnaps)
- 29€ -

Filet de vedella amb salsa de foie, garnatxa y escalunya

Solomillo de ternera con salsa de foie, garnacha y chalota
Beef tenderloin with a sauce of foie, grenache and shallots
Filet de boeuf sauce foie gras, grenache et échalote
Rinderfilet an einer Soße aus Foie, Rotwein und Schalotten
- 39€ -

Filet de vedella a la planxa

Solomillo de ternera a la plancha
Grilled Beef fillet
Filet de boeuf à la planxa
Gegrilltes Rinderfilet
- 36€ -

Magret d'ànec amb salsa de prunes

Magret de pato con salsa de ciruelas
Duck breast with plum sauce
Magret de canard avec sauce aux prunes
Entenbrust mit Pflaumensoße
- 33€ -

Jarret de xai confitat amb mel, mostassa i romaní

Jarrete de cordero confitado con miel, mostaza y romero
Lamb shank confit with honey, mustard and rosemary
Jarret d'agneau confit au miel, moutarde et romarin
Lammkeule mit Honig, Senf und Rosmarin
- 36€ -



POSTRES

Babà al rom amb gelat de vainilla

- Babá al ron amb gelat de vainilla
- Rum baba with vanilla ice cream
- Baba au rhum avec glace à la vanille
- Rum Baba mit Vanilleeis

- 12€ -

Jardí exòtic / Jardín exótico / Exotic garden / Jardin exotique / Exotischer Garten

- Galeta sablé, madarina, salsa de mango i fruita de la passió, pell iuzu confitada, crema de llimona
- Galleta sablé, madarina, salsa de mango y fruta de la pasión, piel yuzu confitada, crema de limón
- Sablé biscuit, mandarin, mango and passion fruit coulis, candied yuzu skin, lemon cream
- Biscuit sablé, coulis mandarine, mangue et fruit de la passion, écorce de yuzu confite, crème de citron
- Kekse, Mandarin, Mango- und Passionsfruchtsauce, kandierte Yuzu-Schale, Zitronencreme

- 12€ -

Pecat xocolata / Pecado chocolate / Chocolate sin / Péché de chocolat / Schokoladensünde

- Sablé, ganache de xocolata, mousse de xocolata, sorbet de xocolata
- Sablé, ganache de chocolate, mousse de chocolate, sorbete de chocolate
- Sablé, chocolate ganache, chocolate mousse, chocolate sorbet
- Sablé, ganache chocolat, mousse chocolat et sorbet chocolat
- Mürbeteig, Schokoladenganache, Schokoladenschaum, Schokoladen-Sorbet

- 12€ -

Tartaleta de fruites / Tartaleta de frutas / Fruit tart / Tarte aux fruits / Früchte-torte

- Tartaleta farcida de crema de vainilla i fruites del temps
- Tartaleta rellena de crema de vainilla y frutas del tiempo
- Tartlet filled with vanilla cream and seasonal fruits
- Tartelette fourrée à la crème vanille et fruits de saison
- Törtchen gefüllt mit Vanillecreme und Früchten der Saison

- 10€ -

Formatges amb mermelades

- Quesos con mermeladas
- Cheese assortments with jams
- Fromages et confitures
- Verschiedene Käse mit Marmelade

- 15€ -