

## 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  
- 9€ -

### **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  
- 18€ -

### **Espàrrecs blancs amb caviar Oscietra**

Espárragos blancos con caviar  
White asparagus with caviar  
Asperges blanches au caviar  
Weißer Spargel an Kaviar  
- 36€ -

### **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

- 26€ -

### **Flor de salmó fumat amb vinagreta de cítrics**

Flor de salmón ahumado con vinagreta de cítrics

Smoked salmon flower with citrus vinaigrette

Fleur de saumon fumé avec vinaigrette aux agrumes

Leicht geräucherter Lachs an einer Zitrusvinaigrette

- 26€ -

### **Tartar de tonyina vermella**

Tartar de atún rojo

Red tuna tartare

Tartare de thon rouge

Thunfischtartar

- 19€ -

## 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

- 27€ -

### **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

- 27€ -

### **Calamarcets fregits amb maionesa de tinta**

Chipirones 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

- 19€ -

### **Saltat de verduretes amb sepionets i alls tendres**

Salteado de verduritas con sepionets y ajos tiernos

Sautéed vegetables with squids and tender garlic

Légumes sautés avec sépionets et ail tendre

Sautierte Gemüse mit Sepionett und Frühlingszwiebel

- 23€ -

### **Remenat de bolets amb gambes**

Revuelto de setas con gambas

Scrambled eggs with mushrooms and prawns

Brouillé de champignons et crevettes

Pilzpfanne mit Gambas

- 18€ -

### **Canelons de marisc i trompetes amb beixamel de gambes**

Canelones de marisco y trompetas con bechamel de gambas

Cannelloni of seafood and black chanterelle with prawn bechamel

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

Canelones mit Meeresfrüchten und Trompetenpilz an Bechamelsoße und Gambas

- 23€ -

## ARROSSOS



### **Arròs melós de verdures**

Arroz meloso de verduras  
Vegetable mellow rice  
Riz moelleux aux légumes  
Reis mit Gemüse

- 17€ -

### **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

- 27€ -

### **Arròs negre amb calamars**

Arroz negro con calamares  
Black squid rice  
Riz noir aux calamars  
Schwarzer Reis mit Calamares

- 24€ -

## PEIX

### 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  
- 37€ -

### Llobarro amb salsa d'escabetx de verdures, gingebre 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  
- 29€ -

### Turbot amb vinagreta d'algues

Rodaballo con vinagreta de algas  
Turbot with seaweed vinaigrette  
Turbot avec une vinaigrette aux algues  
Steinbutt mit Algenvinaigrette  
- 32€ -

### Llom de tonyina vermella la planxa

Lomo de atún rojo la plancha  
Grilled red tuna loin  
Filet de thon rouge 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)

- 27€ -

### **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

- 36€ -

### **Filet de vedella a la planxa**

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

- 32€ -

### **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

- 31€ -

### **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

- 27€ -

## POSTRES

### Passió vermella / Pasión roja / Red passion / Rouge Passion / Red Passion

- Pastís joconde de gerds, sorbet de gerds, fruits vermells amb almivar, salsa de maduixa
- Pastel joconde de frambuesa, sorbete de frambuesa, frutos rojos con almibar, salsa de fresa
  - Joconde raspberry cake, raspberry sorbet, red fruits with syrup, strawberry coulis
  - Biscuit joconde framboise, sorbet framboise, fruits rouges au sirop, coulis fraise
- Himbeer-Joconde-Kuchen, Himbeer-Sorbet, rote Früchte mit Sirup, Erdbeersauce, Himbeer-Crumble

- 14€ -

### 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 aux 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€ -