

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 cítricos

Smoked salmon flower with citrus vinaigrette

Fleur de saumon fumé avec vinaigrette aux agrumes

Leicht geräucherter Lachs an einer Zitrusvinaigrette

- 19€ -

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 sepionets amb favetes i alls tendres

Salteado de sepionets con habitas y ajos tiernos

Sautéed squids with beans and tender garlic

Sépionnets sautés aux fèves et ail de printemps

Sautierte Sepionetten mit Saubohnen und Knoblauch

- 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 verdure

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, 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
- 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
· Escalivada 7
- . Saltat de verdures · Salteado de verduras · Sautéed vegetables · Légumes sautés
· Gedünstetes Gemüse 7
- . 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 planxa
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
- 29€ -

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 almívar, 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€ -