

## PER PICAR

**ANXOVES "00" DEL CANTÀBRIC. Pa de coca amb oli d'oliva verge extra (4pç.)**  
*Anchoas del Cantàbrico en aceite de oliva Arbequina*

**CROQUETES DE GORGONZOLA I BOLETS (5pç.)**  
*Croquetas de gorgonzola y setas de temporada*

**MUSCLOS DE ROCA AL XAREL·LO D'ALELLA**  
*Mejillones de roca al Pansa Blanca D.O. Alella*

**FOIE MI·CUIT D'ÀNEC MOULARD. Poma Granny Smith i Garnatxa Negra**  
*Foie mi-cuit de pato Moulard con manzana Granny Smith y Garnacha negra*

**ESPATLLA IBÈRICA DE GLÀ AMB PA DE COCA**  
*Espalda ibèrica de bellota y pan de coca con tomate*

**BUNYOLS DE BACALLÀ AL "AJOARRIERO" (4pç.)**  
*Buñuelos de bacalao al "Ajoarriero"*

## ELS ENTRANTS

**"AJOBLANCO". Sardina en sashimi, formatge d'ovella i "cecina" de Lleó**  
*Ajoblanco. Sardina en sashimi, queso de oveja y cecina de León*

**TOMÀQUETS & CORVALL. Amanida de tomàquets i corvall salvatge en "Ceviche"**  
*Tomates y Corvina. Ensalada de tomates y corvina en Ceviche peruano*

**AMANIDA TÈBIA DE VIEIRA I MELÒS IBÈRIC. Escabetxos brots i verdures**  
*Ensalada tibia de vieira y papada ibèrica con verduras, brotes y sus escabeches*

**AMANIDA DE BROTS D'ESPINACS AMB POMA i FORMATGE ROQUEFORT**  
*Ensalada de brotes de espinaca con manzana y Roquefort*

**FOCACCIA D'ESCALIBADA. Sardina fumada i tòfona**  
*Coca de escalibada. Sardina ligeramente ahumada y aceite de trufa*

**CANELÓ D'ALBERGÍNIA I BONÍTOL CONFITAT AMB ENCURTITS**  
*Canelón de berenjena y bonito confitado con encurtidos*

**RAVIOLIS DE "TXANGURRO" AMB FONS DEL SEU CORALL**  
*Raviolis de "Txangurro" con fondo de su coral*

**OU A BAIXA TEMPERATURA. Papada confitada i parmentier de ceps**  
*Huevos a baja temperatura con papada confitada y parmentier de hongos*

**CARPACCIO DE POP DE ROCA. Pluja de llagostins i mango**  
*Carpaccio tibio de pulpo. Lluvia de langostinos y mango*

## SEGONS PLATS

**TRONC DE BACALLÀ.** *Confitat, amb samfaina de verdures i airbag de tòfona*  
*Tronco de bacalao. Confitado, con verduras estofadas y airbag de trufa*

**LLOM DE TONYINA VERMELLA.** *Chop Suey de verdures*  
*Lomo de atún "Toro". Chop Suey de verduras*

**SALMÓ SALVATGE D'ALASKA.** *Curri, gingebre i vegetals*  
*Salmón Sockeye de Alaska. Curri, jengibre i vegetales*

**RATJADA.** *En suquet, amb closca i patata*  
*Raya en "Suquet" con moluscos y patata*

**STEAK TARTAR DE WAGYÚ.** *Carn de bou al seu punt de maduració i tallat a ganivet*  
*Steak tartar de Wagyu en su justo punto de maduración y cortado a cuchillo.*

**COSTELLAM CELTA.** *Barbacoa, polenta i blat de moro*  
*Costillar Celta. Barbacoa, polenta y maíz*

**SECRET IBÈRIC.** *Vermut, taronja i ceba*  
*Secreto ibérico. Vermouth, naranja y cebollas*

**ANGUS DE NEBRASKA 48H.** *Cuita a baixa temperatura amb reducció de la seva salsa*  
*Angus de Nebraska a baja temperatura*

**PIT DE XAI.** *Fricandó de moixernons, caviar d'albergínia, pruna i romaní*  
*Pecho de cordero. Estofado de Senderuelas, caviar de berenjena, ciruela y romero*

**CANELÓ DE POLLASTRE DE PAGÈS .** *Beixamel de trompetes, foie i oli del seu rostit*  
*Canelones de pollo de corral. Bechamel de trompetas, foie y reducción de su jugo*

## ELS MEUS ARROSSOS

**ARRÒS DE PESCADORS** *(Sec o caldòs)*  
*Arroz de pescadores, seco o caldoso*

**ARRÒS FUMAT DE GAMBA VERMELLA AL CARBÓ**  
*Arroz ahumado de gamba roja al carbón*

**ARRÒS DE CALAMARCETS I COSTELLAM IBÈRIC**  
*Arroz de calamar de playa y costilla ibérica*

**ARRÒS MELÒS DEC CUA DE BOU AMB BOLETS**  
*Arroz meloso de rabo de buey con setas*

(TAMBÉ POTS CONSULTAR LA NOSTRA PISSARRA AMB ELS PLATS DEL DIA)