

per començar para empezar

TOMÀQUET DE TEMPORADA AMANIT A LA BRASA AMB VENTRESCA DE TONYINA OLASAGASTI,
MAIONESA DE SOJA I KIMCHI I 'PICATOSTES' 15
TOMATE DE TEMPORADA ALIÑADO A LA BRASA CON VENTRESCA DE ATÚN OLASAGASTI,
MAYONESA DE SOJA Y KIMCHI Y PICATOSTES

BRIOCHE DE FOIE AMB MANGO 16
BRIOCHE DE FOIE CON MANGO

OSTRA GILLARDEAU 'AL NATURAL' 5/Ud. CROQUETA DE POLLASTRE ROSTIT 2/Ud.
OSTRA GILLARDEAU 'AL NATURAL' CROQUETA DE POLLO RUSTIDO

OSTRA GILLARDEAU EN TEMPURA 6/Ud. CROQUETA DE Salsa VERDA I 3,5/Ud.
AMB MAIONESA DE 'JALAPEÑOS' SASHIMI DE BACALLÀ
OSTRA GILLARDEAU EN TEMPURA CON MAIONESA DE JALAPEÑOS CROQUETA DE Salsa VERDE Y SASHIMI DE BACALAO

PANI PURI DE SALMÓ A LA VAINILLA I CREMA ÀGRIA (2 U.) 6
PANI PURI DE SALMÓN A LA VAINILLA Y CREMA AGRIA (2 U.)

PERNIL IBÈRIC DE GLA 25
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA

ANXOVES DEL CANTÀBRIC 16
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AIRE DE MEL 12
BUÑUELOS DE BACALAO CON AIRE DE MIEL

CALAMAR DE PLATJA EN TEMPURA AMB ROMESCO I MAIONESA DE 'JALAPEÑO' 21
CALAMAR DE PLAYA EN TEMPURA CON ROMESCO Y MAYONESA DE JALAPEÑO

PA RÚSTIC DE TRITICUM 4
PAN RÚSTICO DE TRITICUM

COCA DE FOLGUEROLES AMB TOMÀQUET 3,5
COCA DE FOLGUEROLES CON TOMATE

PA SENSE GLUTEN DE TRITICUM 3,5
PAN SIN GLUTEN DE TRITICUM

suggeriments del chef

sugerencias del chef

TONYINA VERMELLA A LA BRASA AMB PEBROT ESCALIVAT, CAMAGROCS, CELERÍ ESCABETXAT, OLI D'AROMÀTICS I OLIVADA	20
ATÚN ROJO A LA BRASA CON PIMIENTO ESCALIVADO, ANGULA DE MONTE, APIONABO ESCABECHADO, ACEITE DE AROMÁTICOS Y OLIVADA	
PÈSOLS DEL MARESME AMB KOKOTXA I ESCUMA DE BACALLÀ EN SALSA VERDA	20
GUISANTES DEL MARESME CON KOKOTXA Y ESPUMA DE BACALAO	
TONYINA VERMELLA MARINADA AMB SALSA PONZU, OUS DE SALMÓ	21
I PRALINÉ DE SÈSAM NEGRE	
ATÚN ROJO MARINADO CON SALSA PONZU, HUEVAS DE SALMÓN Y PRALINÉ DE SÉSAMO NEGRO	
CARXOFES A LA BRASA AL ROVELL AMB POLLASTRE DE PAGÈS ROSTIT I EL SEU ESCABETX	17
ALCACHOFAS A LA BRASA A LA YEMA CON POLLO DE CORRAL RUSTIDO Y SU ESCABECHE	
RACIÓ DE PEIX AMB PURÉ DE TUBERCLES I ATROTINADA	S/M
RACIÓN DE PESCADO CON PURÉ DE TUBÉRCULOS Y AJADA	

les carns

las carnes

STEAK TARTAR	22
STEAK TARTAR	
MELÒS DE VEDELLA AMB LA SEVA REDUCCIÓ, ESCALUNYES CONFITADES I PATATES	18
MELOSO DE TERNERA CON SU REDUCCIÓN, CHALOTAS CONFITADAS Y PATATAS	
FILET DE VEDELLA MADURADA AMB PEBROT NANERÀ, MANTEGA CAFÈ PARÍS I ALL TENDRE	27
SOLOMILLO DE TERNERA MADURADA CON PIMIENTO NAJERANO, MANTEQUILLA CAFÉ PARÍS Y AJETE	
COSTELLA DE VEDELLA MADURADA	66/kg
CHULETÓN DE TERNERA MADURADA	

els arrossos (mín. 2 persones)

los arroces

FIDEUS AMB BOTIFARRA DE PEROL, BOTIFARRA NEGRA, SALSITXA IBÈRICA I VIEIRES FIDEOS CON BUTIFARRA DE PEROL, BUTIFARRA NEGRA, SALCHICHA IBÉRICA Y VIEIRAS	22
ARRÒS DE SÍPIA, GAMBA I REFREGIT D'ALLS ARROZ DE SEPIA, GAMBA Y REFRITO DE AJOS	24
ARRÒS D'IBÈRICS ARROZ DE IBÉRICOS	22
ARRÒS DE CARXOFES AMB ROMESCO ARROZ DE ALCACHOFAS CON ROMESCO	19
ARRÒS D'ESCAMARLANS DE LLOTJA ARROZ DE CIGALAS DE LONJA	32

la nostra llotja

nuestra lonja

DIARIAMENT ENS ARRIBEN DES DELS DIFERENTS PUNTS DE LES NOSTRES COSTES, PEIX I MARISC SEL·LECCIONAT A LES LLOTGES.

VOSTÈ, EL POT ESCOLLIR AL NOSTRE EXPOSITOR.

TOTS ELS PRODUCTES SÓN CAPTURATS AL SEU HÀBITAT NATURAL, EL QUE GARANTEIX UNA QUALITAT MÀXIMA QUE ES TRADUEIX EN TEXTURA I SABOR INIGUALABLES.

PER GAUDIR-LOS EN LA SEVA PLENITUT, ELS CUINEM AL FORN DE LLENYA I ELS RUIXEM AMB AIGUA DE LOURDES PER MANTENIR LA HUMITAT I POTENCIAR-NE EL SEU SABOR.

DIARIAMENTE NOS LLEGAN DE LOS DIFERENTES PUNTOS DE NUESTRAS COSTAS, PESCADO Y MARISCO SELECCIONADO EN LAS LONJAS.

USTED, LO PUEDE ESCOGER EN NUESTRO EXPOSITOR.

TODOS LOS PRODUCTOS SON CAPTURADOS EN SU HÀBITAT NATURAL, LO QUE GARANTIZA UNA CALIDAD MÁXIMA QUE SE TRADUCE EN TEXTURA Y SABOR INIGUALABLES.

PARA DISFRUTARLOS EN SU PLENITUD, LOS COCINAMOS EN HORNO DE LEÑA Y LOS ROCIAMOS CON AGUA DE LOURDES PARA MANTENER LA HUMEDAD Y POTENCIAR SU SABOR.

les postres

los postres

PASTÍS CRUIXENT DE POMA AMB GELAT DE POMA AL FORN TARTA DE MANZANA CRUJIENTE CON HELADO DE MANZANA ASADA	7
MILFULLS DE MERENGA I FRUITA DE LA PASSIÓ MILHOJAS DE MERENGUE Y FRUTA DE LA PASIÓN	7,5
SOPA DE FRUITS VERMELLS, GELAT DE IOGURT FUMAT, CRUMBLE DE XOCOLATA BLANCA I CAVIAR CITRUS	7
SOPA DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE YOGUR AHUMADO, CRUMBLE DE CHOCOLATE BLANCO Y CAVIAR CIITRUS	
EL NOSTRE PARÍS-BREST NUESTRO PARÍS-BREST	7,5
XOCOLATA, PA, OLI I SAL CHOCOLATE, PAN, ACEITE Y SAL	7

vins dolços

vinos dulces

CHÂTEAU DEREZSLA 5 PUTTONYOS D.O. TOKAJI (HUNGRÍA) - BODEGA OREMUS <i>Furmint, Hárslevelü, Muscat de Lunel</i>	18/c	46/bot. (500ml)
DOLÇ DE NEU D.O. ALELLA - BODEGA ALTA ALELLA <i>Chardonnay, Pansa Blanca, Viognier</i>	15/c	28/bot. (375ml)
DON PX COSECHA TORO ALBALÁ D.O. MONTILLA/MORILES - BODEGA TORO ALBALÁ <i>Pedro Ximénez</i>	8/c	27/bot. (750ml)
DOLÇ MATARÓ D.O. ALELLA - BODEGA ALTA ALELLA <i>Monastrell (Mataró)</i>	15/c	28/bot. (375ml)

TOTS ELS PREUS SÓN AMB IVA INCLÒS.
TODOS LOS PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO.

AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL.
AVISO PARA LAS PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS: CONSULTAD CON NUESTRO PERSONAL.