

CARTA

ENTRANTS FREDS

Carpaccio de rap marinat, granissat de escalunyes i ceba negra	14€
Aguachile verda de gamba amb xili de Jalapa, ceba morada i poma àcida	16€
Tataki de tonyina marinada en kabayaki, mojo roig canari agredolç i api trufat	17€
Amanida de burrata, tomaca valenciana amb mesclum i oli d'anet	13€

ENTRANTS CALENTS

Flor de carxofa confitada, reducció de porto i foie gratinat amb panses i pinyons	9,50€
Vieira amb carabassó, crema de dacsà torrada, taronja i papada ibèrica	15€
Tronc de porro confitat, truita pirinenca fumada, coco i brou curt de pernil i boletus	12€
Falsa lasanya cruixent de secret ibèric, beixamel de llet de coco i crema de formatge fumat	13€
Polp amb parmentier de creïlla, oli i sorra de pebre roig	17€

PEIXOS

Llobarro salvatge, suc anisat i crema de daikon	24€
Lluç de punxo a la graella, saltat de quinoa amb verdures i maionesa de la mar	23€
Llom de bacallà confitat, socarrat de mar i muntanya i fals pil pil d'all negre	21€

CARNS

Llom de cérvol bresat, reducció de fruites del bosc i moniato	24€
Llom de vaca en josper amb mix de bolets saltats i creïlles fregides	28€
Magret d'ànec, xucrut acidulat i salsa de taronja i gíngebre	23€
Lingot de porquet cruixent, castanyes i chutney de mango	23€

ARROSSOS

MININ PER A 2 PERSONES

Paella valenciana	18,50€
Arròs de marisc	20,20€
Arròs de carabiners amb alls tendres	s/m€
Arròs de llamàntol	24,20€
Fideuà de marisc	20,20€
Arròs melós d'ànec amb boletus	19,20€
Arròs a la llauna de secret ibèric i llom de cérvol amb espàrrecs bladers, boletus i vitrac	21,30€

POSTRES

Flamet de fruita de la passió, bescuit esponjós de te matxa i xocolata blanc	7,20€
Pastís temperat de quatre formatges (brie, gorgonzola, mascarpone i formatge crema)	7,20€
El nostre tatin de poma a la cassola	7,20€
Textures de xocolata	7,20€

SERVEI DE PA	2€
--------------	----

MENÚ DEGUSTACIÓ

NOMÉS DE NIT

Carpaccio de rap marinat, pedregat d'escalunyes i ceba negra
Vieira amb carabassó, crema de dacsà torrada, taronja i papada ibèrica
Polp amb parmentier de creïlla, oli i sorra de pebre roig

Llom de bacallà confitat, socarrat de mar i muntanya i fals pil pil d'all negre
Lingot de porquet cruixent, castanyes i chutney de mango

Prepostre: Pinya i coco marinat
Textures de xocolata

55€

IVA inclòs. Primer servei de pa inclòs. Begudes no incloses

Servei de maridatge
Degustació de vins per a acompanyar el nostre menú
15€

EXPERIÈNCIA MEDITERRÀNIA

Tria 2 entrants + 1 plat principal + 1 postre

ENTRANTS FREDS

Carpaccio de rap marinat, pedregat de escalunyes i ceba negra

Aguachile verda de gamba amb xili de Jalapa, ceba morada i poma àcida

Tataki de tonyina marinada en kabayaki, mullo roig canari agredolç i api trufat

Amanida de burrata, tomaca valenciana amb mesclum i oli d'anet

ENTRANTS CALENTS

Flor de carxofa confitada, reducció de porto i foie gratinat amb panses i pinyons

Vieira amb carabassó, crema de dacsà torrada, taronja i papada ibèrica

Tronc de porro confitat, truita pirinenca fumada, coco i brou curt de pernil i boletus

Falsa lasanya cruixent de secret ibèric, beixamel de llet de coco i crema de formatge fumat

Polp amb parmentier de creïlla, oli i sorra de pebre roig

PLATS PRINCIPALS

Paella valenciana*

Arròs melós d'ànec amb boletus*

Llom de bacallà confitat, socarrat de mar i muntanya i fals pil pil d'all negre

Magret d'ànec, xucrut acidulat i salsa de taronja i gingebre

POSTRES

Flamet de cel fruita de la passió, bescuit esponjós de te matxa i xocolata blanc

Pastís temperat de quatre formatges (brie, gorgonzola, mascarpone i formatge crema)

El nostre tatin de poma a la cassola

Textures de xocolata

40€

IVA inclòs. Primer servei de pa inclòs. Begudes no incloses

* Arròs: mínim per a 2 persones

EXPERIÈNCIA CANTÀBRICA

Tria 2 entrants + 1 plat principal + 1 postre

ENTRANTS FREDS

Carpaccio de rap marinat, pedregat de escalunyes i ceba negra

Aguachile verda de gamba amb xili de Jalapa, ceba morada i poma àcida

Tataki de tonyina marinada en kabayaki, mullo roig canari agredolç i api trufat

Amanida de burrata, tomaca valenciana amb mesclum i oli d'anet

ENTRANTS CALENTS

Flor de carxofa confitada, reducció de porto i foie gratinat amb panses i pinyons

Vieira amb carabassó, crema de dacsà torrada, taronja i papada ibèrica

Tronc de porro confitat, truita pirinenca fumada, coco i brou curt de pernil i boletus

Falsa lasanya cruixent de secret ibèric, beixamel de llet de coco i crema de formatge fumat

Polp amb parmentier de creïlla, oli i sorra de pebre roig

PLATS PRINCIPALS

Fideuà de marisc*

Arròs de marisc*

Lluç de punxo a la graella, saltat de quinoa amb verdures i maionesa de la mar

Llom de cérvol bresat, reducció de fruites del bosc i moniato

POSTRES

Flamet de cel fruita de la passió, bescuit esponjós de te matxa i xocolata blanc

Pastís temperat de quatre formatges (brie, gorgonzola, mascarpone i formatge crema)

El nostre tatin de poma a la cassola

Textures de xocolata

45€

IVA inclòs. Primer servei de pa inclòs. Begudes no incloses

* Arròs: mínim per a 2 persones

EXPERIÈNCIA ATLÀNTICA

Tria 2 entrants + 1 plat principal + 1 postre

ENTRANTS FREDS

Carpaccio de rap marinat, pedregat de escalunyes i ceba negra

Aguachile verda de gamba amb xili de Jalapa, ceba morada i poma àcida

Tataki de tonyina marinada en kabayaki, mullo roig canari agredolç i api trufat

Amanida de burrata, tomaca valenciana amb mesclum i oli d'anet

ENTRANTS CALENTS

Flor de carxofa confitada, reducció de porto i foie gratinat amb panses i pinyons

Vieira amb carabassó, crema de dacsà torrada, taronja i papada ibèrica

Tronc de porro confitat, truita pirinenca fumada, coco i brou curt de pernil i boletus

Falsa lasanya cruixent de secret ibèric, beixamel de llet de coco i crema de formatge fumat

Polp amb parmentier de creïlla, oli i sorra de pebre roig

PLATS PRINCIPALS

Arròs de Llamàntol*

Arròs a la llauna de secret ibèric i llom de cérvol amb espàrrecs bladers, boletus i vitrac*s

Lingot de porquet cruixent, castanyes i chutney de mango

Llom de vaca en jospè amb un mix de bolets saltats i creïlles fregides

Llobarro salvatge, suc anisat i crema de daikon

POSTRES

Flamet de cel fruita de la passió, bescuit esponjós de te matxa i xocolata blanc

Pastís temperat de quatre formatges (brie, gorgonzola, mascarpone i formatge crema)

El nostre tatin de poma a la cassola

Textures de xocolata

49€

IVA inclòs. Primer servei de pa inclòs. Begudes no incloses

* Arròs: mínim per a 2 persones

MENÚ VEGETARIÀ

ENTRANTS

Flor de carxofa al joper, suc de verdures i gratinada amb dacsca

Lasanya de verdures

PLAT PRINCIPAL

Melós de bolets i verdures*

POSTRE

El nostre tatin de poma a la cassola

37€

IVA inclòs. Primer servei de pa inclòs. Begudes no incloses

* Arròs: mínim per a 2 persones

MENÚ INFANTIL

APERITIU

Mosset submarí (croqueta de pernil i delícies de pollastre)

PLAT PRINCIPAL

Hamburguesa 100% boví feta a casa o

Lasanya de carn

POSTRE

Brownie de xocolate, gelat de vainilla i crema anglesa

25€

IVA inclòs. Primer servei de pa inclòs. Begudes no incloses