

## CARTA

---

### SOLS DE NIT

#### ENTRANTS FREDS

Salmó d'Alaska, llet de tigre de xili panca i ceba morada	19,00€
Tataki de tonyina marinada en kabayaki, mojo roig canari agredolç i celeri trufat	17,00€
Ensalada de burrata, granissat de salmorejo i pernil ibèric	14,00€
Espàrrec blanc confitat, crema de safrà, alga còdium i textura de pamesà	18,00€

#### ENTRANTS CALENTS

Polp amb parmentier de creïlla, oli i arena de pebre roig	19,00€
Foie, poma caramel·litzada, gerds i avellana	21,00€
Falsa lasanya cruixent de secret ibèric i beixamel de coco	15,00€
Taquets de costella de vaca, figues confitades i polenta	14,00€

#### PEIXOS

Bacallà a la brasa, bilbaïna agredolça de pistatxos i tirabeques	21,00€
Galta de tonyina a la milanesa amb reducció de vi negre, cúrcuma i tomaca agredolça	24,00€
Rèmol al josper, beurre blanc cítrica i verduretes glacejades	25,00€

#### CARNS

Sobrecostella de vaca madurada al josper en el seu suc amb piparres, daus de carabassa caramel·litzada i creïlles tallades a rodanxes	26,00€
Garreta de corder en el seu suc, amarenes, escalunyes glacejades i tronquets de porro	28,00€
Presa ibèrica amb crosta de pistatxos, espècies i puré de creïlles	23,00€

## ARROSSOS SECS

MÍNIM PER A DOS PERSONES\*

Paella típica valenciana	19,00€
Senyoret de marisc amb sepionet, allistat i gambots	20,50€
Arròs de perdiu, foie i cols	22,00€
Arròs de llamàntol i sèpia	25,00€

## ARROSSOS MELOSOS

MÍNIM PER A DOS PERSONES\*

Arròs d'ànec amb boletus	20,00€
Arròs melós de llamàntol i sèpia	25,00€

## POSTRES

Pastís de 4 formatges, coulis de fruits rojos i arena d'ametla	7,50€
Coulant de xocolata negra, amb interior líquid de xocolata blanc i gelat de xocolata amb violeta	8,00€
Tatin de poma al josper amb gelat de torró d'ametla	7,50€
Lemon Pie de mango i fruita de la passió	7,50€

SERVICI DE PA	2,00€
---------------	-------

\*Preu dels arrossos per persona