



## ENTRANTES

Surtido de croquetas vegetarianas caseras..... 12 €

Huevo de Mas Falgarona cocido a baja temperatura con espuma de patata trufada y bouquet de guisantes con tomillo..... 12 €

Timbal de calabacín con queso de cabra, brotes tiernos y vinagreta de cítricos..... 13 €

Burrata con fresas, rúcula y vinagreta de miel..... 14 €

Carpaccio de remolacha con pipas y brotes tiernos ..... 12 €

Tabla de quesos artesanos de Catalunya, maridados con membrillo y nueces garrapiñadas ..... 19,50 €

Pastelito de berenjena con aceite de albahaca..... 12 €

Plato de jamón de paletilla ibérica..... 18 €

Pan de coca de vidre con tomate y aceite de oliva virgen extra..... 5 €

## ARROCES

Arroz marinero de gambas (min. 2 pers.)..... 24 €

Risotto de espárragos y boletus (min. 2 pers.) ..... 19 €

Fideuà con chipirones y allioli de gambas ..... 20 €



## PLATOS PRINCIPALES

Merluza de palangre sobre cama de judía perona, tallarines de sepia i zanahoria asada .....	23 €
Suprema de corvina con tartar de tomate, albahaca y alcacarrones .....	25 €
Pulpo a la plancha con parmentier de pimentón de la Vera y chips de ajo .....	25 €
Filete de ternera de Girona con salsa de trufa y parmentier de patata .....	29 €
Magret de pato con salsa de cerezas.....	23 €
Roast-beef de ternera de Girona con aceite de romero, salsa tártara y "baked potato" .....	22 €

## POSTRES

Coulant de chocolate elaborado con Chocolat d'origine unique Saint Domingue acompañado de helado de vainilla de Madagascar.....	8 €
Crema catalana de naranja con sorbete de mandarina.....	8 €
"Recuit de drap" de queso de oveja de la granja de Mas Marcè con cristales de miel y frutos rojos....	9 €
Selección de sorbetes y helados .....	8 €
Crema cuajada de limón con pistachos y sorbete de frambuesa .....	8 €
La creación diaria de nuestro chef .....	8 €