

## PER PICAR

Anxoves en salaó i pa amb tomàquet (6 filets) – 18€

Coppa ibèrica JOSELITO amb pa amb tomàquet – 18€

Cecina de vaca vella amb pa amb tomàquet – 16€

Terrina de vedella, foie gras i festucs – 19,5€

Paletilla Ibèrica cuïta, "Lacón" amb oli de fruits secs amb pa amb tomàquet – 17€

Biquini de papada ibèrica, anxova, gorgonzola i tòfona aestivium – 14€

Carpaccio de careta de porc a la gallega i pa amb tomàquet – 17,5€

Pa inflatat amb tàrtar Wagyu Santa Rosalia – 16€ / Amb caviar – 26€

## OSTRES I CAVIAR

Ostra al natural amb salsa mignonette – 4 €/u

Ostra amb Caviar Imperial – 10€/u

Ostra amb bloody sherry – 5€/u

Ou ferrat amb Caviar Imperial – 27,50€

## MÓN CASI VEGETAL

Hummus amb verdures envinagrades – 15€

Amanida de King Crab – 20,5€

Burrata, taronja, kalamata i vinagreta balsàmica – 19,5€

Porros confitats, escarola i avellanes – 16€

Amanida de tomàquet de Barbastre, bacallà fumat Carpier  
i vinagreta d'all i comí – 24,5€

## CASSOLES

Llamàntol Nacional a l'all, ous i patates fregides – 18€/100gr

Llagosta del Mediterrani al Allillo, ous i patates fregides – 20€/100gr

Guisat de llagosta del Mediterrani amb patates – 21€/100gr

## DEL MAR

Kokotxas a la brasa amb crema de coliflor i oli de pernil ibèric – 29€

Musclos Bouchot a la marinera – 20,5€

King Crab (potes) – 18€ /100gr

Cloïsses amb refregit – 22€

Sepietes a la planxa amb oli de sobrassada – 25€

Gamba vermella a la Brasa amb oli de ceps (4u.) – 60€

Ravioli de cranc real, "beurre blanc" i caviar (3u.) – 50€

Gall de Sant Pere fregit amb ceba – 11€/100gr

Bunyols de Bacallà amb allioli (6u.) – 15€

Patates, brava de carabiner i allioli – 15€

## DE TEMPORADA

Cassola de cigrons, xoriço Joselito i morrelets – 28€

Calamars farcits de cua de Bou i salsa de safrà – 32€

Carrillera de tonyina a la Bordalesa i mini pastanagues – 52€

Garrí Extremeny cruixent i pera guisada amb espècies – 32€

---

Pa amb tomàquet – 4,5€ / Pa de l'Avi – 5€

## BRASES

per a 2 persones

Costella de vedella (36hores de cocció), xirivia i vainilla – 60€

Chateaubriand amb mantega Cafè de París i patates risolades – 60€

Xuleta madurada de raça Frisona 1kg – 82€ (segons pes)

Xuleta de Wagyu madurada 0,5kg – 92€ (segons pes)

Turbot a la brasa amb aigua de lourdes – 78€

Llobarro a la sal d'herbes amb oli d'oliva verge extra ( peça sencera ) – 70€

Rap a la graella amb pebrots de Padró (peça sencera) – 79€

## ARROSSOS

preu per persona, mínim 2 persones

Arròs de sípia i rap de Marin – 25€

Arròs negre de bacallà i kokotxas – 27€

Arròs de ploma Ibèrica amb trompetes de la mort – 26€

Arròs de verdures de temporada – 22€

Arròs de gamba vermella del mediterrani – 39€

Riz de rougets et volandeiras avec mayonnaise au safran – 40€

Arròs caldós amb llamàntol blau – 50€

NENS

Macarrons Bolonyesa – 12€ Escalopa amb patates fregides – 14,5€ Rabes de pollastre arrebossades de patates xips – 13,5€

## MON DOLÇ A COMPARTIR

“Tocinillo de cielo” flamet – 12€

Pastís de xocolata – 12€

Pastís de formatge Don Perfecte (Gluten Free) – 12€

Pastís fluid d’ametlles (Gluten Free) – 12€

Tabla de formatges (150gr) - 18€

Amanida de fruites – 15€

Nata montada al moment – 4,5€

“Torrija” amb gelat de vainilla – 12€

Tatin de pera i avellana amb infusió de vainilla – 12€

Cremós de romaní i pinyons amb ratafia – 12€



## MOJITOS

Classic – 12€  
Red Fruits – 12€  
Passion Fruit – 12€

## CLASSIC COCKTAILS

Chandon Garden Spritz – 8€  
Dry Martini Frappé – 14€  
Scented Negroni – 14€  
Espresso Martini – 14€  
Cosmopolitan – 14€  
Tommy's Margarita – 14€  
Jarra Tommy's Margarita 500ml – 40€  
  
Mai Tai – 14€  
Jarra Mai Tai 500ml – 40€  
Moscow Mule – 14€  
Bloody Mary – 14€  
Strawberry daiquiri – 14€

## FRESH FRUIT MARTINIS

Mandarine&Kumquat – 14€  
Passion – 14€  
Coconut – 14€

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Iced Tea – 10€  
Ipanema – 10€  
Mojito Sin – 10€

## VI DOLÇ

CAPÇANES. – 6€

D.O. Montsant, Garnacha Dulce , Capçanes

MR. – 6€

D.O. Málaga, Moscatel de Alejandría, Telmo Rodriguez

CHÂTEAU DERESZLA. – 10€

Tokaj , Aszú 5 Puttonyos, Château Dereszla

CYPRÈS DE CLIMENTS. – 12€

AOC Sauterns, Semillon, Cyprès De Climents

GRAHAM'S OPORTO FINE TAWNY – 8€

JUSTINO'S MADEIRA 10 YEARS – 8€

## TÈ E INFUSIONS – 4€

DAMMANN FRÈRES PARIS

SOLEIL VERT - Tè Verd

YUNNAN VERT - Tè Verd

CEYLAN - Tè Negre

4 FRUITS ROUGES - Tè negre aromatitzat amb fruits vermells

CHRISTMAS TEA - Tè negre aromatitzat amb taronja

VANILLE- Tè negre aromatitzat amb vainilla

ROOIBOS CEDERBERG– Infusió Rooibos

CAMOMILLE - Infusió Manzanilla

TILLEUL MENTHE - Infusió de Llima i Menta

VERVEINE MENTHE POIVRÉE - Infusió Verbena, menta, pebre

BALI - Tè fruites exòtiques

Disposem de carta  
d'Al·lèrgens