

## PER PICAR

Gilda d'escopinyes de Noia i anxova del cantàbric – 8€/u.

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 cuita, "Lacón" amb oli de fruits secs amb pa amb tomàquet – 17€

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

Puça de pollastre a la catalana amb maionesa de pinyons – 9€

Bomba de vaca Frisona madurada, all i oli rostit i brava de piquillo confitat – 13,5€

## DE TEMPORADA

Pèsol del Maresme brasa, rovell i eriçó – 38€ /Caviar – 10€

Carxofes a la brasa amb cecina i ametlles (4u.) – 24€

Tàrtar de vedella, moll de frisona i patates fregides – 35€

Cabrit de la Devesa d'Extremenya, salsifí i rossinyols – 50€

Navaixes i bolets de Sant Jordi en escabetx – 35€

## MÓN CASI VEGETAL

Hummus de verdures amb encurtits – 15€

Amanida de King Crab – 20,5€

Coca de pasta de full de burrata, tomàquets, vainilla y festucs – 19,5€

Porros confitats amb crema de formatge gorgonzola i ametlles – 16€

Calçots en tempura amb salsa romesco – 12€

Piquillos a l'all – 18€

Entrecot de coliflor amb mostassa i aromàtiques – 16€

## NÀCAR 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€

## DEL MAR

Llom de tonyina vermella del Mediterrani, tomàquets, cebes i anisats – 39€

Kokotxas a la brasa amb crema de coliflor i oli de pernil ibèric – 33€

King Crab (potes) – 18€/100gr

Cloïsses amb refregit – 22€

Sepietes a la planxa amb oli de sobrassada – 25€

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

Gambes a la brasa (4u.) – 60€

## CASSOLES

Gall de Sant Pere amb allada, ou i patates fregides – 11€/100gr

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

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

Suquet de Virrey amb patates noves – 12,50€/ 100gr

Guisat de cua de bou al vi negre – 39,5€

---

Pa amb tomàquet – 4,5€

## BRASES

per a 2 persones

Filet Wellington amb salsa Bourdalesa – 80€

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 – 6,6€/100gr

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

Llenguado a la brasa amb salsa de mantega negra – 10,50€/100gr

## ARROSSOS

preu per persona, mínim 2 persones

Fideuà amb calamar de potera – 28€

Arròs de secret ibèric amb trompetes de la mort – 28€

Arròs de bolets de temporada i calçots – 29€

Arròs de costella madurada en bodega (250gr per persona) – 38€

Arròs de cranca (txangurro) – 40€

Arròs de gamba vermella del mediterrani – 55€

Arròs sec d'espardenyes amb carxofes – 55€

Pa i aperitiu – 4,5€

NENS

Macarrons Bolonyesa – 12€

Escalopa de pollastre de pagès amb patates fregides – 16,5€

Daus de filet a la planxa amb patates fregides – 18€

## CLASSIC COCKTAILS

### MOJITOS

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

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€

Moscow Mule – 14€

Bloody Mary – 14€

### FRESH FRUIT MARTINIS

Passion – 14€

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Iced Tea – 10€

Ipanema – 10€

Mojito Sin – 10€

IVA INCLÒS

Disposem de carta  
d'Al·lèrgens

