

Carta



Per començar

Ostra del nº2 amb salsa ponzu de mandarina, amanida d'alga wakame i oves de truita (unitat)	7.00€
Ostra fregida del nº2 amb chimichurri d'algues (unitat)	6.50€
Ostra acevitxada del nº2 amb gelat d'alvocat i jalapenyos (unitat)	6.50€
Gilda de bonítol amb piparra encurtida i oliva Kalamata (unitat).	3.50€
Bunyols d'Idiazabal fumats amb presa ibèrica semicurada (4 unitats)	10.00€
Gambetes amb salsa de llet d'ametlles i herbes aromàtiques	17.50€
Mollete de pulled pork ral amb jalapenyos i ceba encurtida (2 unitats)	7.00€
Croquetó de pollastre del Prat a l'ast amb maionesa de curry (unitat)	2.95€
Croquetó de calamarsets (unitat)	2.95€
Racció de pa de coca amb tomàquet	3.50€
Gyozes de morrito de porc amb sobrassada de Cal Rovira (6 unitats)	12.50€
Mini burger de carn d'olla en pa de brioix, kimchi casolà i cotnes de porc (unitat)	5.50€
Taco d'aletes de pollastre glessejades, mango, aire de llimona i herbes aromàtiques (2 unitats)	7.50€
Pizzeta de calçots a la brasa, romesco d'all negre, cansalada, formatge Cabana d'Ancosa i tòfona	10.00€

Entrants

Amanida d'anxoves de l'Escala, albergínia fumada a la brasa Jospèr, mel de romaní i mató de Cal Pujolet	18.50€
Amanida de temporada de l'Oller del Mas	15.00€
Burratina amb carbassa rostida, salsa miso, avellanes, mostassa encurtida de l'Oller del Mas i bolets en escabetx	16.50€
Steak tàrtar de vaca gallega (150g) amb gelat d'alvocat i jalapenyos i cruixent de blat de moro	25.00€
Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb causa limenya, llet de tigre d'aji groc i fruita de la passió i cremós d'alvocat	24.00€
Canelo XXL de pollastre de pagès rostit amb foie, salsa de ceps i suc de rostit	18.50€
Truita oberta de temporada de l'Oller del Mas	16.50€

Arrossos (mínim 2 persones)

Arròs sec de gamba de la costa i sípia	26.00€
Arròs sec de bacallà, pebrot del piquillo confitats, butifarra negra i piparres encurtides	22.50€
Arròs sec de tallata de vaca amb ceps	23.50€
Arròs melós de verdures de temporada	19.50€

Peixos

Rap a la brasa amb salsa de curry verd d'ortigues de mar i mini verdures	28.00€
Vieires amb velouté de carxofes, carxofes a la brasa i cansalada rostida	26.50€
Bacallà, pèsols del Maresme amb calçots i botifarra negra	26.00€

Peixos de mercat

Peces cuinades a la brasa Josper, consulti al nostre personal de sala per preu i disponibilitat.

Llobarro (1.2 kg aprox.)

Turbot (1.2 kg aprox.)

Rapet (500 g aprox.)

Llenguado (300 gr aprox.)

*Opció salsa donostiarra/meuniere

Guarnicions

Patates rosses	3.50€
Pebrots del Padró o piquillos confitats	3.50€
Cabdells a la brasa	3€/unitat
Mostassa encurtida de la finca	1.50€

Carns

Garrinet de Segòvia amb mojo de miso de tomàquet, tàrtar de poma i fonoll i encurtits	25.00€
Magret d'ànec Collverd estil pibil	24.00€
Filet de vaca gallega madurada a la brasa, salsa al pebre verd i milfulls de patata cruixent	27.50€
Txuletón de vaca frisona gallega madurat mínim 90 dies a la brasa Josper	85€/kg

Postres

Pastís de formatge cremós amb gelat de ratafia i anous de la finca	6.95€
La nostra versió de carrot cake	6.95€
Passió per la xocolata amb textures de cacauets	6.95€
Coulant de praliné d'avellanes amb sorbet de mandarina (12 minuts)	6.95€
Cremós de xocolata blanca amb textures de festuc	6.95€
Mató de Cal Pujolet amb sorbet de mel, mel fermentada i anous garrapinyades	6.95€
El nostre postre Cítrics '22	6.95€
Taula de formatges amb la col·laboració de Caseus Afinadors amb melmelades i fruits secs	18.50€
Peres confitades, crumble d'espècies i cremós de mascarpone i romani	6.95€
Boles de gelats fets a casa (3 boles a escollir)	6.95€