

Carta



Para empezar

Ostra del nº2 con escabeche de flor de saúco	6.50€
Ostra del nº2 con salsa ponzu de mandarina, ensalada de alga wakame y oves de tortilla (unidad)	6.50€
Ostra frita del nº2 con chimichurri de algas (unidad)	6.50€
Ostra acevichada del nº2 con helado de aguacate y jalapenyos (unidad)	6.50€
Gilda de boquerones del Cantábrico (unidad).	3.50€
Buñuelos de Idiazabal ahumado con cecina de vaca y emulsión de membrillo (4 unidades)	10.00€
Camarones con salsa de leche de almendras y hierbas aromáticas	18.00€
Mollete de pulled pork ral con jalapenyos y cebolla acortada (2 unidades)	7.00€
Croquetón de pollo de El Prat al ast con mayonesa de curry (unidad)	2.95€
Croquetón de chipirones (unidad)	2.95€
Ración de pan de torta con tomate	3.50€
Gyozes de morrito de cerdo con sobrasada de Cal Rovira (6 unidades)	12.50€
Taco de aletas de pollo glaseadas, mango, aire de limón y hierbas aromáticas (2 unidades)	7.50€
Pizzeta de calçots a la brasa, romesco de ajo negro, tocino, queso Cabana de Ancosa y trufa	10.00€
Real Caviar Imerial Baerii (10g)	36.00€

Ensalada de anchoas de l'Escala, berenjena ahumada a la brasa Jospier, miel de romero y requesón de Cal Pujolet	18.50€
Ensalada de temporada del Oller del Mas	15.00€
Burratina con calabaza asada, salsa miso, avellanas, mostaza acolchada del Oller del Mas	16.50€
Steak tartar de vaca gallega (150g) con helado de aguacate y jalapenyos y crujiente de maíz	25.00€
Tartar de atún rojo Balfegó con causa limeña, leche de tigre de aji amarillo y fruta de la pasión y cremoso de aguacate	25.00€
Bonito curado con sopa fría de marmitako	24.00€
Canelo XXL de pollo de payés asado con foie, salsa de setas y zumo de asado	18.50€
Huevos fritos ECO de Mas Maçaners, camarón cristal crujiente y trufa aestivum	25.00€
Ajoblanco con tartar de carabineros	22.00€

Arroces (mínimo 2 personas)

Arroz seco de gamba de la costa y sepia	26.50€
Arroz seco de bacalao, pimiento del piquillo confitados, butifarra negra y piparras acolchadas	22.50€
Arroz seco de cortata de vaca con setas	23.50€
Arroz meloso de verduras de temporada	20€

Peces

Rape a la brasa con salsa de curry verde de ortigas de mar y mini verduras	28.00€
Vieiras, espárrago blanco a la brasa, tocino del cuello y velouté de anguila ahumada	28.50€
Bacalao, tripeta de bacalao guisada con judías de Castellfollit y flor de calabacín rellena de brandada de bacalao	26.50€

Peces de mercado

Piezas cocinadas a la brasa Jospier, consulte a nuestro personal de sala por precio y disponibilidad.

- Lubina (1.2 kg aprox.)
- Rodaballo (1.2 kg aprox.)
- Rapeto (500 g aprox.)
- Lenguado (300 gr aprox.)

*Opción salsa donostiarra/meuniere

Guarniciones

Patatas rubias	3.50€
Pimientos del Padrón o piquillos confitados	3.50€
Cogollos a la brasa	3€/unitat
Mostaza acortada de la finca	1.50€

Carnes

Garrinete de Segovia con mojo de miso de tomate, tartar de manzana y hinojo y hinojo acortado	25.00€
Magret de pato Collverd estilo pibil	24.00€
Solomillo de vaca gallega madurada a la brasa, salsa de pimienta verde y mil hojas de patata crujiente i ceicina de León	28.00€
Txuletón de vaca frisona gallega madurado mínimo 90 días a la brasa Jospier	85€/kg

Sugerencias del chef





Postres

Pastel de queso cremoso con helado de ratafía y nueces de la finca	7.50€
Pasión por el chocolate con texturas de cacahuètes	7.50€
Coulant de praliné de avellanas con sorbete de mandarina (12 minutos)	7.50€
Cremoso de chocolate blanco con texturas de pistacho	7.50€
Mató de Cal Pujolet con sorbete de miel, miel fermentada y nueces garrapiñadas	6.95€
Nuestro postre Cítricos '22	7.50€
Mesa de quesos con la colaboración de Caseus Afinadores con mermeladas y frutos secos	18.50€
Bolas de helados hechos en casa (3 bolas a escoger)	6.95€

Escumosos

	Varietades	Región
AT Roca - Reserva	Xarel·lo y Macabeo	Penedès
AT Roca - El espartero	Macabeo	Penedès
Gramona - III Llustros Brut Nature Gran Reserva	Macabeo/Charelo	Corpinado
Recaredo - Reserva Particular	Macabeo	Corpinado
Juve & Camps - Gran Juvé & Camps	Parellada/Macabeo/Xarel·lo/Chardonnay	DO Cava
Bodega Domingo - Domingo Calling Ancestral	Macabeo	-
Ponson Pascal - La pequeño Montagne	Chardonnay/Pinto Noir/Pequeño Meunier	Champagne
Gonet-Médeville - Rosé	Chardonnay/Pinot Noir	Champagne

Generosos

	Varietades	Región	
Williams & Humbert - Fino en rama	Palomino Fino	Jerez	4€ -27.00€
Equipo Navazos - La Bota de Manzanilla nº71	Palomino Fino	Montilla-Moriles	5€ -33.00€
Lustau - Pedro Ximénez San Emilio	Pedro Ximenez	Jerez	5€ -30.00€

Dulces

	Varietades	Región	
Chateau Dereszla - Tokaji 5 Puttonyos	Furminto/Hárslevelü	Tokaj	7€ -39,95€
Niepoort - Tawny 20 years	Tinta amarela/Touriga Franca	Porto	7€ -43.00€

