

Carta



Per començar

Ostra del nº2 amb escabetx de flor de saüc	6.50€
Ostra del nº2 amb salsa ponzu de mandarina, amanida d'alga wakame i oves de truita (unitat)	6.50€
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 seitons del Cantàbric (unitat).	3.50€
Bunyols d'Idiazabal fumats amb cecina de vaca i emulsió de codony (4 unitats)	10.00€
Gambetes amb salsa de llet d'ametlles i herbes aromàtiques	18.00€
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€
Taco d'aletes de pollastre glassejades, 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€
Real Caviar Imerial Baerii (10g)	36.00€

Entrants

Amanida d'anxoves de l'Escala, albergínia fumada a la brasa Jospet, mel de romaní i mató de Cal Pujole	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	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	25.00€
Bonítol curat amb sopa freda de marmitako	24.00€
Canelo XXL de pollastre de pagès rostit amb foie, salsa de ceps i suc de rostit	18.50€
Ous ferrats ECO de Mas Maçaners, gambeta cristall cruixent i tòfona aestival	25.00€
Ajoblanco amb tàrtar de carabiners	22.00€

Arrossos (mínim 2 persones)

Arròs sec de gamba de la costa i sípia	26.50€
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	20€

Peixos

Rap a la brasa amb salsa de curry verd d'ortigues de mar i mini verdures	28.00€
Vieires, espàrrec blanc a la brasa, cansalada del coll i velouté d'anguila fumada	28.50€
Bacallà, tripeta de bacallà guisada amb mongetes de Castellfollit i flor de carbassó farcida de brandada de bacallà	26.50€

Peixos de mercat

Peces cuinades a la brasa Jospèr, 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

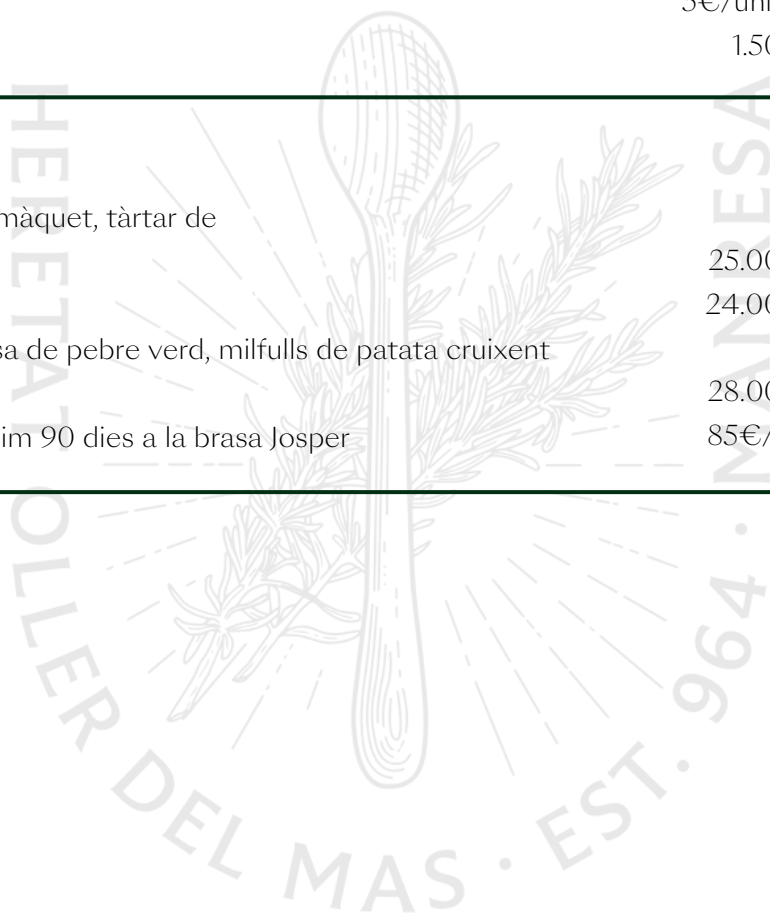
Guarnicions

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 fonoll encurtit	25.00€
Magret d'ànec Collverd estil pibil	24.00€
Filet de vaca gallega madurada a la brasa, salsa de pebre verd, milfulls de patata cruixent i cecina de León	28.00€
Txuletón de vaca frisona gallega madurat mínim 90 dies a la brasa Jospèr	85€/kg

Suggeriments del xef





Postres

Pastís de formatge cremós amb gelat de ratafia i anous de la finca	7.50€
Passió per la xocolata amb textures de cacauets	7.50€
Coulant de praliné d'avellanes amb sorbet de mandarina (12 minuts)	7.50€
Cremós de xocolata blanca amb textures de festuc	7.50€
Mató de Cal Pujolel amb sorbet de mel, mel fermentada i anous garrapinyades	6.95€
El nostre postre Cítrics '22	7.50€
Taula de formatges amb la col·laboració de Caseus Afinadors amb melmelades i fruits secs	18.50€
Boles de gelats fets a casa (3 boles a escollir)	6.95€

Escumosos

	Varietats	Regió	
AT Roca - Reserva	Xarel·lo i Macabeu	Penedès	21.00€
AT Roca - L'esparter	Macabeu	Penedès	30.00€
Gramona - III Llustros Brut Nature Gran Reserva	Macabeu/Xarel·lo	Corpinnat	47.50€
Recaredo - Reserva Particular	Macabeu	Corpinnat	73.00€
Juve & Camps - Gran Juvé & Camps	Parellada/Macabeu/Xarel·lo/Chardonnay	DO Cava	49.00€
Celler Dumenge - Dumenge Calling Ancestral	Macabeu	-	35.00€
Ponson Pascal - La petit Montagne	Chardonnay/Pinto Noir/Petit Meunier	Champagne	70.00€
Gonet-Médeville - Rosé	Chardonnay/Pinot Noir	Champagne	64.00€

Generosos

	Varietats	Regió	
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€

Dolços

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

