

Per començar

Ostra del nº2 al natural	5.50€
Ostra del nº2 amb salsa ponzu de mandarina, alga wakame i oves de truita	6.50€
Ostra del nº2 fregida amb chimichurri d'algues	6.00€
Ostra del nº2 acevixada	6.50€
Ostra del nº2, suc d'oliva gordal, piparra encurtida i anxova	7.00€
Anxoves '00 (6 unitats)	14.00€
Gilda de seitons del Cantàbric (unitat).	3.60€
Llauna Real Caviar Imperial Baerii (10g)	36.00€
Bunyols d'Idiazabal fumats amb cecina de vaca i emulsió de codony (4 unitats)	12.00€
Mollete de pulled pork Ral amb jalapenyos i ceba encurtida (2 unitats)	8.00€
Croquetó de pollastre del Prat a l'ast amb maionesa de curry (unitat)	3.95€
Croquetó de calamarsets a la seva tinta (unitat)	3.95€
Croqueta de cecina de vaca (2 unitats)	7.00€
Racció de pa de coca amb tomàquet	5.00€
Pizzeta amb calçots de Valls, formatge "Cabana d'Ancosa" i romesco d'all negre	9.00€

Entrants

Amanida de perdiu vermella escabetxada	28.00€
Amanida d'anxoves de l'Escala, albergínia fumada a la brasa Jospèr, mató de Cal Pujole	18.50€
"Ajoblanco" de pinyons, rovellons escabetxats i arengada fumada	23.00€
Steak tàrtar de vaca gallega amb patates souffles i bearnesa de Cafè Paris	27.00€
Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb causa limenya i encurtits	26.00€
Musclos Bouchot al vapor amb all, gíngebre i sake	17.00€
Canelo XXL de pollastre del Prat rostit amb foie, crema de rossinyols i suc de rostit	20.00€
Cappellettis de civet de senglar, bolets, carbassa i cremós de formatge Miner d'Espinelves	23.00€
Velouté de castanyes, ou eco a baixa temperatura, papada confitada i bolets	18.50€
Pèsols del Maresme amb velouté d'escudella, gyozas de carn d'olla i cansalda ibèrica	28.00€

Arrossos (mínim 2 persones)

Arròs sec de gamba vermella de costa i sípia	29.00€ p.p
Arròs sec de bacallà, pebrots del piquillo confitats, butifarra negra de Cal Rovira i piparres encurtides	25.00€ p.p
Arròs sec d'entrecot de vaca madurada i ceps	27.50€ p.p
Risotto de bolets de temporada i foie (individual)	26.00€ p.p
Arròs melós de verdures de temporada (individual)	21.00€ p.p
Arròs del dia (consulti al nostre personal)	S/M € p.p

Peixos

Corball amb verdures de temporada i curri verd d'ortigüilles de mar	28.00€
Vieires amb all i pebre d'anguila fumada del Delta de l'Ebre i carxofa del Prat	27.50€
Morro de bacallà, tripeta guisada amb pèsols del Maresme i calçots "morcilla" de llebre i cansalada	28.50€
Fricandó de galta de tonyina balfegó amb puré de patata i bolets de temporada	32.00€

Peixos de mercat

Peces cuinades a la brasa Jospèr, consulti al nostre personal sobre preus i disponibilitat.

Llobarro (1.2 kg aprox.)

Turbot (1.2 kg aprox.)

Rapet (500 gr aprox.)

Llenguado (350 gr aprox.)

*Opció salsa donostiarra o meuniere

*Guarnicions: Patates rosses (3.5€), Pebrots del Padró o Piquillos confitats (3.5€), Cabdells a la brasa (3.5€/u), Mostassa encurtida de la finca (1.5€), Verdures de temporada saltejades (4€)

Carns

Garrinet de Segòvia amb mojo vermell de miso, amanida de fonoll i taronja	28.00€
Filet de cèrvol a la brasa, foie poele salsa de pebre verd cremós de celeri i bolets	30.00€
Ànec a la Royal, magret curat a la brasa i la seva rilette	26.50€
Filet de vaca gallega madurada a la brasa amb salsa cafè Paris, milfulls de patata i cecina de León	29.00€
Txuletón de vaca madurada a la brasa Jospèr	S/M€

*Consulti el nostre personal sobre la nostra selecció de carns madurades

Menú degustació Picapoll

Aperitiu
2 Entrant
Peix
Carn
Pre-postre
Postre
Petit fours

75.00€

*Opció maridatge +30.00€

*Els menús es serviran a taula completa

*Opció de degustar una selecció de formatges catalans +8.00€

*Preguem comuniquin al personal de sala qualsevol al·lèrgia o intolerància

*Menú subjecte a canvis per la temporalitat dels productes

Menú degustació Especial Picapoll

Aperitiu
4 Entrants
Peix
Carn
Pre-postre
Postre
Petit fours

90.00€

*Opció maridatge +36.00€

