

Para empezar

Ostra del nº2 al natural	5.50€
Ostra del nº2 con salsa ponzu de mandarina, alga wakame y huevas de trucha	6.50€
Ostra del nº2 frita con chimichurri de algas	6.00€
Ostra del nº2 acevichada	6.50€
Ostra del nº2, jugo de aceituna gordal, guindilla encurtida y anchoa	6.50€
Anchoas '00 (6 unidades)	14.00€
Gilda de boquerones del Cantábrico (unidad)	3.60€
Lata Real Caviar Imperial Baerii (10g)	26.00€
Buñuelos de Idiazábal ahumado con cecina de vaca y emulsión de membrillo (4 unidades)	12.00€
Mollete de pulled pork Ral con jalapeños y cebolla encurtida (2 unidades)	8.00€
Croquetón de pollo del Prat asado con mayonesa de curry (unidad)	3.95€
Croquetón de chipirones en su tinta (unidad)	3.95€
Croqueta de cecina de vaca (2 unidades)	7.00€
Ración de pan de coca con tomate	5.00€
Pizzeta con calcots de las Arnaules, queso ahumado "Cabana d'Ancosa" y romesco de ajo negro	9.00€

Entrantes

Ensalada de perdiz roja en escabeche	28.00€
Ensalada de anchoas de l'Escala, berenjena ahumada a la brasa Jospers y requesón de Cal Pujole	18.50€
Steak tartar de vaca madurada con papas soufflé y salsa bearnesa de Café Paris	27.00€
Tartar de atún rojo Balfegó con causa limena y encurtidos	27.00€
"Ajoverde" de alga codium con tartar de lubina semicurada	24.00€
Mejillones de roca al vapor con ajo, jengibre y sake	17.00€
Canelón XXL de pollo del Prat asado con foie, salsa de trompeta negra y jugo de asado	22.00€
Cappelletti de civet de jabalí, setas, calabaza y cremoso de queso Serrat de Espinelves	23.00€
Verduras de temporada con huevo ecológico a baja temperatura y jugo ibérico	24.00€
Guisantes del Maresme con velouté de escudella, dumplings de carne de olla y butifarra negra de Cal Rovira	27.00€
Alcachofa del Prat con butifarra del Perol de Cal Rovira, yema de huevo eco y panceta ibérica	20.00€
Habitas baby del Maresme a la catalana	25.00€

Arroces (mínimo 2 personas)

Arroz seco de gamba roja de costa y sepia	29.00€ p.p
Arroz seco de bacalao, pimientos del piquillo confitados butifarra negra de Cal Rovira y alcachofas	26.00€ p.p
Arroz seco de tallata de vaca madurada y boletus	28.00€ p.p
Risotto de setas de temporada y foie (individual)	27.00€ p.p
Arroz meloso de verduras de temporada (individual)	21.00€ p.p
Arroz del día (consulte a nuestro personal)	S/M€ p.p

*Servicio de pan del "forn Antic de Manresa"	2.95€
*Servicio del pan del horno Antic acompañado de nuestro Aceite Elais de los Olivos del Oller del Mas	5.00€

Pescados

Lubina Kombujime con verduras de temporada y curry verde de ortiguillas de mar	36.00€
Vieiras con "all i pebre" de anguila ahumada del Delta de l'Ebre y alcachofas del Prat	28.00€
Bacalao, tripita guisada con guisantes del Maresme, calçots y morcilla de liebre y panceta	28.00€
Fricandó de carrillera de atún de Balfegó con puré de patata y setas de temporada	32.00€

Pescado de mercado

Piezas cocinadas a la brasa Jospers, consulte a nuestro personal sobre disponibilidad.

Lubina (1.3 kg aprox.)	90.00€
Rodaballo (1.3 kg aprox.)	90.00€
Rape (500 g aprox.)	25.00€
Lenguado (350 gr aprox.)	38.00€

*Opción salsa donostiarra o meuniere

*Guarniciones: Patatas fritas (3.5€), Pimientos del Padrón o Piquillos confitados (3.5€), Cogollos a la brasa (3.5€/u), Mostaza encurtida de la finca (1.5€), Verduras de temporada salteadas (4€)

Carnes

Cochinillo de Segovia con mojo rojo de miso, ensalada de hinojo y naranja	28.50€
Wellington de filete de ciervo y foie, demiglacé a la pimienta verde, cremoso de apionabo y verduritas	30.00€
Pato a la royal, magret curado a la brasa y puré de salsafins	28.00€
Solomillo de vaca gallega madurada a la brasa con salsa café paris, brioche y foie gras	35.00€
Picaña de wagyu A5 "miyazaki" (135gr aprox) a la brasa con mini bol de ensalada y pimientos del piquillo	45.00€
Txuletón de vaca madurada a la brasa Jospers (acompañado de mini bol de patata y lechuga)	S/M€

*Consulte a nuestro personal sobre nuestra selección de carnes maduradas

Menús degustación

Picapoll

Aperitivos
2 Entrante
Pescado
Carne
Pre-postre
Postre
Petit fours

75.00€

*Opción maridaje +35.00€

Especial Picapoll

Aperitivos
4 Entrantes
Pescado
Carne
Pre-postre
Postre
Petit fours

90.00€

*Opción maridaje +40.00€

Especial Carinyena

Aperitivos
6 Entrantes
Pescado
Carne
Pre-postre
Postre
Petit fours

115.00€

*Opción maridaje +45.00€

*Los menús se servirán a mesa completa

*Opción de degustar una selección de quesos catalanes +8.00€

*Rogamos comuniquen al personal de sala cualquier alergia o intolerancia

*Menú sujeto a cambios por la temporalidad de los productos

