

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	6.50€
Anxoves '00 (6 unitats)	14.00€
Gilda de seitons del Cantàbric (unitat)	3.60€
Llauna Real Caviar Imperial Baerii (10g)	26.00€
Bunyols d'Ildiazabal 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 curri (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 les Arnaules, formatge fumats "Cabana d'Ancosa" i romesco d'all negre	9.00€

Entrants

Amanida de perdiu vermella escabexada	28.00€
Amanida d'anxoves de l'Escala, albergínia fumada a la brasa Josper, mató de Cal Pujole	18.50€
Steak tàrtar de vaca madurada amb patates souffles i bearnesa de Cafè Paris	27.00€
Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb causa limenya i encurtits	27.00€
"Ajoverde" d'alga codium amb tàrtar de llobarro semicurat	24.00€
Musclos de roca al vapor amb all, gingebre i sake	17.00€
Caneló XXL de pollastre del Prat rostit amb foie, salsa de trompeta negra i suc de rostit	22.00€
Cappelletti de civet de senglar, bolets, carbassa i cremós de formatge Serrat d'Espinelves	23.00€
Verdures de temporada amb ou ecològic a baixa temperatura i suc ibèric	24.00€
Pèsols del Maresme amb velouté d'escudella, dumplings de carn d'olla i botifarra negra de Cal Rovira	27.00€
Carxofa del Prat amb botifarra del Perol de Cal Rovira, rovell d'ou eco i cansalada ibèrica	20.00€
Favetes baby del Maresme a la catalana	25.00€

Arrossos (mínim 2 persones)

Arròs sec de gamba vermella de costa i sípia	29.00€ p.p
Arròs sec de bacallà, pebrots del piquillo, botifarra negra de Cal Rovira i carxofes	26.00€ p.p
Arròs sec de tallata de vaca madurada i ceps	28.00€ p.p
Risotto de bolets de temporada i foie (individual)	27.00€ p.p
Arròs melós de verdures de temporada (individual)	21.00€ p.p
Arròs del dia (consulti al nostre personal)	S/M € p.p

*Servei de pa del forn Antic de Manresa	2.95€
*Servei del pa del forn Antic acompanyat del nostre Oli Elais de les Oliveres de l'Oller del Mas	5.00€

Peixos

Llobarro Kombujime amb verdures de temporada i curri verd d'ortiguites de mar	36.00€
Vieires amb all i pebre d'anguila fumada del Delta de l'Ebre i carxofa del Prat	28.00€
Bacallà, tripeta guisada amb pèsols del Maresme, calçots i "morcilla" de llebre	28.00€
Fricandó de galta de tonyina balfegó amb puré de patata i bolets de temporada	32.00€

Peixos de mercat

Peces cuinades a la brasa Josper, consulti al nostre personal sobre disponibilitat.	
Llobarro (1.3 kg aprox.)	90.00€
Turbot (1.3 kg aprox.)	90.00€
Rapet (500 gr aprox.)	25.00€
Llenguado (350 gr aprox.)	38.00€

*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	28.50€
Wellington de filet de cèrvol i foie, demiglace al pebre verd, cremós de celerí i verdures	30.00€
Ànec a la Royal, magret curat a la brasa, múrgula farcida i puré de salsifins	28.00€
Filet de vaca gallega madurada a la brasa amb salsa cafè paris, brioche i foie gras	35.00€
Picanya de wagyu A5 "miyazaki" (135 gr aprox) a la brasa amb mini bol d'enciam i pebrots del piquillo	45.00€
Txuletón de vaca madurada a la brasa Josper	S/M€

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

Menús degustació

Picapoll

Aperitiu
2 Entrant
Peix
Carn
Pre-postre
Postre
Petit fours

75.00€

*Opció maridatge +35.00€

Especial Picapoll

Aperitiu
4 Entrants
Peix
Carn
Pre-postre
Postre
Petit fours

90.00€

*Opció maridatge +40.00€

Especial Carinyena

Aperitiu
6 Entrants
Peix
Carn
Pre-postre
Postre
Petit fours

115.00€

*Opció maridatge +45.00€

*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

