

La nostra carta.

Els entrants freds

Caprese de motzarella de búfala amb sorbet de llima i alfàbrega.	12,60 €
Amanida de formatge de cabra, fruits secs i vinagreta de mel.	12,50 €
Amanida de salmó fumat, pipes, suprema de taronja i vinagreta de cítrics.	13,85 €
Espatlla ibèrica d'aglà (125gr.) amb pa de coca amb tomàquet.	20,10 €
Micuit d'ànec amb melmelada de figues, torrades, festucs i sal Maldon.	20,30 €
Carpaccio de gambes amb tocs de maionesa de wasabi i esferes d'OVE.	18,50 €
Caneló de carbassó farcit de brandada de bacallà, caviar de truita, esferes d'OVE i brots.	13,50 €
Pa de coca amb escalivada i anxoves.	12,00 €

Els entrants calents

Canelons gratinats de l'avia.	10,50 €
Canelons de pollastre rostit, tòfona i foie amb beixamel trufada.	16,50 €
Croquetes de pollastre rostit. (6 u)	9,00 €
Croquetes de calçots cuits al foc de llenya. (6u)	10,00 €
Croquetes de bacallà d'Islàndia. (6 u)	10,50 €
Patates d'Olot casolanes. (3 u)	8,40 €
Calamars a la romana.	15,50 €
Arròs a la cassola	15,50 €
Brandada de bacallà amb torrades.	11,00 €

Rostits

Guisats

Galta de porc Duroc amb la seva bresa.	13,50 €	Melós de vedella amb parmentier de patata i reducció de ratafia.	16,00 €
Conill amb mandonguilles a la salsa romesco.	15,55 €	Cargols amb cabra de mar.	16,00 €

Els nostres peixos

Orada a la brasa amb verdures.	12,60 €
Tataki de tonyina Yellowfinn, alga wakame i esferificacions de mango.	16,20 €
Turbot salvatge de ració amb patata panadera, ceba i tomàquet cirerer	24,00 €

Carns a la brasa

Entrecot de vedella de Girona (600 gr)	21,50 €
Entrecot de vedella Black Angus. (500/550gr)	28,40 €
Entrecot de wagyu de Tavertet. (500/550 gr)	58,00 €
Entrecot de vaca clandestina Txogitxu. (500/550 gr)	38,50 €
Filet de vedella al caliu.	21,50 €
½ espatlla de xai cuita a baixa temperatura i acabada a la brasa.	19,50 €
Espatlla de cabrit.	23,70 €
Cuixa de cabrit.	19,50 €
½ conill de la Vall amb allioli.	16,50 €
Cuixa de pollastre.	12,20 €
Butifarra de Perol.	12,00 €
Botifarra amb mongetes.	12,00 €
Xurrasco	15,00 €

Les nostres postres

Deconstrucció del Lemon Pie.	6,10 €
Pastisset de pastanaga amb crema de formatge i avellanes.	6,40 €
Pastisset de formatge amb nata i flocs de xocolata.	6,00 €
Brownie d'avellanes sobre llit de xocolata negre i festucs.	6,90 €
Gelat de xocolata amb els seus encenalls.	5,00 €
Gelat de vainilla amb xocolata calenta.	6,20 €
Tiramisú tradicional.	7,30 €
Tiramisú festucs	7,80 €
Grana capellà amb moscatell	7,50 €
Fruita del temps.	5,00 €

Per acompanyar

Pà	1,50 €
Pà amb tomàquet	3,85 €
Allioli	2,50 €