

PARA PICAR

* Anchoas del Cantábrico con aceite de oliva	22,70 €
* Jamón ibérico de bellota "Juan Manuel" cortado a mano	29,50 €
■ Dados de bacalao desalados en tempura con salsa de romesco	22,00 €
▲ Croquetas de jamón ibérico de bellota "Juan Manuel"	18,00 €
* Almejas de Carril XL a la plancha con limón y aceite de oliva virgen	29,80 €
* Mejillones de roca a la marinera o a la plancha	16,90 €
* Tallarinas salteadas al vino blanco	22,40 €
Chips de alcachofas con mostaza al champagne	18,00 €
Pescadito frito mixto	17,80 €

ENTRANTES FRÍOS

* Ensalada al estilo asiático de quinoa y langostinos	23,00 €
* Ensalada de hojas variadas, tomate y olivas de Kalamata	14,00 €
▲ Ensalada César con pollo a baja temperatura y nuestra salsa especial	18,50 €
■ Burrata, tartar de tomate, rúcula, oliva Kalamata y pesto	19,50 €
Ensalada de tomate de temporada, ventresca y cebolla tierna	19,80 €
■ Terrina de hígado de pato con tostaditas de frutos secos y gelatina de vino dulce	26,00 €
* Tartar de atún aliñado con salsa de ostras y soja, emulsión de aguacate y pico de gallo	27,80 €
* ■ Carpaccio de ternera ecológica con parmesano, tomate semiseco y rúcula	24,60 €
Carpaccio de gambas con pico de gallo y caviar de aceite de oliva virgen extra	32,00 €

ENTRANTES CALIENTES

Sopa de galets con "pelota"	16,70 €
▲ Rigatoni con tomate sofrito, ricotta y albahaca fresca	14,90 €
▲ Raviolis de pasta fresca, foie y crema de queso parmesano	19,70 €
* ▲ Pulpo de roca a la parrilla con patatas confitadas, alioli de pimentón y sal gruesa	27,50 €
▲ Canelones de tres carnes asadas con bechamel y gratinados con parmesano	16,50 €
* Variado de verduras al vapor con mayonesa de algas	16,50 €

ARROCES

* Paella de pescado y marisco	32,60 €
* Paella de verduras de temporada	19,45 €
* Arroz caldoso de bogavante	36,40 €
"Rossejat" de fideos con sepia y gambas	24,50 €
▲ Risotto de ceps con parmesano	23,00 €
Fideos a la cazuela con salchicha del payés y costilla ibérica	19,80 €

**SUGERENCIAS DEL CHEF**

<i>Alcachofa original del Prat salteada con jamón ibérico</i>	21,50 €
▲ <i>Nuevo poché con cremoso de patata y caviar de Beluga</i>	35,00 €
▲ <i>Canelón de rape y gambas con crema de crustáceos</i>	31,60 €
▲ <i>Canelón de ternera y foie con crema de queso</i>	31,60 €
* <i>Entrecot de ternera de Nebraska con su guarnición</i>	48,00€
▲ <i>Gambas de Palamós con escamas de sal a la plancha</i>	68,00€
* <i>Solomillo de ternera ecológica de la Vall Fosca con pimientos de Padrón</i>	36,50 €
* <i>Rapito de Rosas al horno con patatas y refrito de ajos y guindilla</i>	35,80 €
<i>Rabo de buey "24 horas" a baja temperatura</i>	26,60 €
BACALAO	
▲ ■ <i>Bacalao al pil pil con sus almejas</i>	34,00 €
* <i>Bacalao con trigueros, ajos tiernos y boletus</i>	32,00 €
PESCADOS	
* <i>Rodaballo con cebolla tierna, ajos, guindilla y tomate</i>	33,90 €
* <i>Lubina (al horno, a la sal, a la donostiarra) con verduras salteadas (min.2 personas, precio por persona)</i>	34,00 €
* <i>Lenguado a la plancha con verduras salteadas</i>	35,00 €
* <i>Dorada (al horno, a la sal, a la donostiarra) con verduras salteadas (min.2 personas, precio por persona)</i>	34,00 €
CARNES	
* <i>Paletilla de cordero cocinada a 63º durante 20 horas con patatas, cebolla y tomate</i>	33,50 €
* ▲ <i>Solomillo premium de vaca madurada 30 días a la brasa con gratén de patata y crema de estragón</i>	35,20 €
* <i>Solomillo premium de vaca madurada 30 días a la piedra con pimientos de Padrón</i>	35,20 €
* ▲ <i>Meloso de ternera cocinada a baja temperatura con cremoso de patata y chips de verduras</i>	29,80 €
* <i>Hamburguesa de ternera ecológica de la Vall Fosca con patatas fritas, a nuestro estilo</i>	22,50 €
* <i>Steak tartare con sus condimentos y tostaditas</i>	36,20 €
* <i>Chuletón (800 gr.) a la piedra con patatas fritas y pimientos de Padrón</i>	69,00 €
<i>Costilla de cabrito de Aragón a la milanesa con patatas fritas</i>	36,00 €
Servicio de pan (por persona)	2,80 €
Coca de cristal tostada con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	4,10 €

\* Sin gluten

▲ Con lactosa

■ Con frutos secos