

*La nostra cuina és de degustació.
Hem elaborat uns menús per
a oferir-los un equilibri de sabors.*

Una altra opció és la carta.

*Els entrants i les postres
són servits a mitges racions.*

Menú Gourmet 85.00

Ou d'or

Carpaccio de colomí fumat amb gelat de ginebró

Ravioli de bou de mar amb pèsols i taronja sanguina

Rogers amb salsa de mandarina i safrà

Terrina d'anec amb prunes i puré de naps

Poma caramelitzada

Menú de temporada 69.00

Macarrons de bacallà amb sopa de porros

Escamarlà amb pèsols i el suc del seu cap

Arròs de botifarra negra i anèmones

Garrí ibèric amb nespres i ametlles

Mel i flors

Menú Vegetarià 55.00

Ravioli amb pèsols i taronja sanguina

Sopa freda d'ametlla amb fruites i balsàmic

Múrgoles a la crema

Caneló de seitan rostit

Gelat d'ovella amb fruits vermells

Vins que armonitzen 25.00

*Marfil Solera 1976. Alella Vinícola / G / Alella / Pansa blanca**

Clos Saint Yves 05. Dom. Baumard / B / Savennières / Chenin blanc

Coma Alta 08. Mas d'en Gil / B / Priorat / Garnatxa blanca i viognier

Clos Baquey 03. Elian Daros / T / Merlot, cabernet sauvignon, franc i abouriou

*Ch. Vieux Moulin 01. Adrien Cazeaux / D / Loupiac / Semillon, sauvignon i muscadelle**

Vins que armonitzen 25.00

Finca Els Camps 07. Jané Ventura / B / Penedès / Macabeu

Naiades 06/07. Bodegas Naia / B / Rueda / Verdejo

Cos 08. Azienda Agricola Cos / T / Frapatto di Vittoria / Frapatto

Antonino Izquierdo 06 V.S. / T / Ribera del Duero / Tinta fina

Mataró 08. Alta Alella / D / Alella / Mataró

Vins que armonitzen 25.00

Clos Saint Yves 05. Dom. Baumard / B / Savennières / Chenin blanc

Cuvée Alexandre 06. Ch. Lafargue / B / Pessag-Leognan / Semillon i sauvignon

Palacio de Otazu Barrica 06. Bod. Otazu / B / Navarra / Chardonnay

30 Aniversari 06. Can Ràfols / T / Penedès (Garràf) / Cabernet Franc

*Muscat 06. Martí Fabra / D / Empordà / Moscatell**

Menú Degustació Joan Roca 100.00

Els nostres aperitius

Poma caramelitzada farcida de foie gras

Navalles amb favetes a la menta

Macarrons de bacallà amb sopa de porros

Llobarro amb iogurt, genciana,
espàrrecs verds i pell de llimona

Colomí a la cullera amb remolatxa

Formatge

Maduixes amb sorbet de balsàmic

Xocolata amb taronja

Uins que armonitzen 40.00

Trittenhaimer Kabinett 05. Grans Fassian / B / Mosel-Saar-Ruwer / Riesling*

Chablis 08. Jean Paul-Benoît Droin / B / Chablis / Chardonnay

Finca Els Camps 07. Jané Ventura / B / Penedès / Macabeu

Taleia 08. Castell d'Encús / B / Costers del Segre / Sauvignon blanc i semillon

Puntido 06. Viñedos de Paganos / T / Rioja / Tempranillo

Lenchen 06. Spätlese. Peter Jakob Kühn / D / Rheingau / Riesling*

Colheita 95. Quinta do Noval / G / Porto / Touriga nacional*

Entrants

Amanida de verdures escabetxades a la taronja 12.50
Timbal de poma i foie gras amb oli de vainilla 15.00
Escamarlà amb curri i roses 21.50
Gambes amb peus de porc 22.00
Ravioli de bou de mar amb pèsols i taronja sanguina 13.50
Caneló de pularda amb bolets 12.00

Peixos

Lluç amb verdures i alfàbrega 18.00
Llenguado amb bledes 21.00
Llobarro amb iogurt, genciana,
esparrecs verds i pell de llimona 24.00

Carns

Llom de vedella amb verdures a la soja 17.00
Garrí ibèric amb nespres i ametlles 23.50
Colomí a la cullera 22.00

Vins que armonitzen

Marina Rión 08. *Albet i Noya* / B / Penedès (Costers de l'Ordal) / Rión 4.00
La Morandina 09 / E / Moscato d'Asti / Moscato bianco* 5.00
Ammerschwihr 08. *Binner* / B / Alsace / Riesling 5.50
Masia Carreras 07. *Martí Fabra* / B / Empordà / Cariñena blanca, garnatxa 6.00
Clos Saint Yves 05. *Dom. Baumard* / B / Savennières / Chenin blanc 5.00
30 Aniversari 06. *Can Ràfols* / T / Penedès (Garràf) / Cabernet Franc 6.50

Electio 08. *Parés Baltà* / B / Penedès / Xarel·lo 7.50

Palacio de Otazu Barrica 06. *Bodegas Otazu* / B / Navarra / Chardonnay 7.00

Taleia 08. *Castell d'Encús* / B / Costers del Segre /
Sauvignon blanc i semillon 7.00

Cartoixa 05. *Scala Dei* / T / Priorat / Garnatxa, carinyena i syrah 9.00

Antonino Izquierdo 06 *V.S.* / T / Ribera del Duero / Tinta fina 10.00

Puntido 06. *Viñedos de Paganos* / T / Rioja / Tempranillo 10.00

Postres a encarregar a principi de l'àpat

Xocolata amb taronja 9.50

Tiramisú 9.50

Poma caramelitzada 9.50

Amanida de fruites a la menta 9.50

Vertical de formatge 11.00

Mel i flors 9.50

Gelat de formatge d'ovella amb fruits vermells 9.50

Viatge a L'Havana: pa de pessic amb rom,
sopa de llima, granissat de menta y sucre
de canya. Cigar gelat havà de Partagàs sèrie
D n4 amb cendra d'espècies 9.50

Uins que armonitzen

Colheita 95. Quinta do Noval / G / Porto / Tourigha nacional 6.50*

Don Px 1982 G. R. Toro Albalá / G / Montilla-Moriles / Pedro Ximenes 5.00*

Ch Vieux Moulin 01. Adrien Cazeaux / D / Loupiac / Semillon, sauvignon 4.00*

Muscat 06. Martí Fabra / D / Empordà / Moscatell 4.00*

Selecció de vi

Mataró 08. Alta Alella / D / Alella / Mataró 4.50*

Lenchen 06 Spätlese. Peter Jakob Kühn / D / Rheingau / Riesling 5.00*

Servei del pa, aperitius i *petits fours* 3.20

Els vins acompanyats amb el símbol *
són servits a 5 cl. la copa,
la resta són servits a 10 cl. la copa.

Preu en euros. IVA inclòs.