

*Nuestra cocina es de degustación.
Hemos elaborado unos menús para
ofrecerles un equilibrio de sabores.*

Otra opción es la carta.

*Los entrantes y los postres
son servidos en medias raciones.*

Menú Gourmet 85.00

Huevo de oro

Carpaccio de pichón ahumado con helado de enebro

Ravioli de buey de mar con guisantes y naranja sanguina

Salmonetes con salsa de mandarina i azafrán

Tarrina de pato con ciruelas y puré de nabos

Manzana caramelizada

Menú de temporada 69.00

Macarrones de bacalao con sopa de puerros

Cigala con guisantes y el jugo de su cabeza

Arroz de butifarra negra y anémonas

Cochinillo ibérico con nísperos y almendras

Miel y flores

Menú Vegetariano 55.00

Ravioli de guisantes y naranja sanguina

Sopa fría de almendras con frutas y balsámicos

Colmenillas a la crema

Canelón de seitan rustido

Helado de oveja con frutos rojos

Vinos que armonizan 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**

Vinos que armonizan 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

Vinos que armonizan 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 Degustación Joan Roca 100.00

Nuestros aperitivos

Manzana caramelizada rellena de foie gras

Navajas con habitas a la menta

Macarrones de bacalao con sopa de puerros

Lubina con yogourt, genciana,
espárragos verdes y piel de limón

Pichón a la cuchara

Queso

Fresas con sorbete de balsámico

Chocolate con naranja

Vinos que armonizan 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*

Entrantes

- Ensalada de verduras escabechadas a la naranja 12.50
Timbal de manzana y foie gras con aceite de vainilla 15.00
Cigala con curry y rosas 21.50
Gambas con pies de cerdo 22.00
Ravioli de buey de mar con guisantes y naranja sanguina 13.50
Canelón de pularda con setas 12.00

Pescados

- Merluza con verduras y crema de albahaca 18.00
Lenguado con acelgas 21.00
Lubina con yogourt, genciana, espárragos verdes y piel de limón 24.00

Carnes

- Lomo de ternera con verduras a la soja 17.00
Cochinillo ibérico con nísperos y almendras 23.50
Pichón a la cuchara 22.00

Vinos que armonizan

- 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 encargados al principio de la comida

Chocolate con naranja 9.50

Tiramisú 9.50

Manzana caramelizada 9.50

Ensalada de frutas a la menta 9.50

Vertical de queso 11.00

Miel y flores 9.50

Helado de queso de oveja con frutos rojos 9.50

Viaje a La Habana: bizcocho al ron, sopa de lima, granizado de menta y azúcar de caña. Cigarro helado habano de Partagás serie D n4 con ceniza de especias 9.50

Vinos que armonizan

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*

Servicio de pan, aperitivos y *petits fours* 3.20

Los vinos acompañados del símbolo *
son servidos a 5 cl. la copa,
el resto son servidos a 10 cl. la copa.

Precios en euros. IVA incluido.