



### **Per començar**

- Musclos de roca a la marinera i perfum d'alfàbrega 13€  
(Mol·lusc, fruits secs, crustaci)
- Anxoves 0'0 del Cantàbric 13€
- Mi-cuit amb torradetes 18€ (sulfits, gluten)
- Carpaccio de gambes vermelles de Palamós amb perles de tòfona i caviar d'alfàbrega 22€ (Crustacis)
- Croquetes de pollastre del corral o pernil ibèric 9,50€  
(gluten, làctics, ous)
- Xató del Torrecombelles amb anxoves del cantàbric i ventresca 18€ (peix, fruits secs, gluten, sulfits)
- Caneló XL de carn rostida amb beixamel i parmesà 15€  
(gluten, làctics)
- Tonyina vermella de Balfegó amb soja i ceba macerada 19€
- Amanida de formatge de cabra, cruixent i vinagreta de codonyat 13€ (làctic, gluten, sulfits)
- Escalivada amb ceba de vermella i formatge payoyo fos amb perfum de tòfona 15€ (làctics)
- Pernil ibèric amb pa de vidre 18€ (Gluten)

- Steak Tàrtar de Wagyu amb gelat de mostassa 23€ (ou, gluten, sulfits)
- Pop amb cremós de moniato i pols de pernil ibèric i oli d'oliva fumat 19€ (Mol·lusc)
- Calamar potera a la andalusa amb llima i maionesa de wakame 19€ (mol·lusc, gluten)
- Cargols bovers a la llauna estil del xef 17€
- Coca de verdures, rucula, tomàquet sec, formatge de tòfona i oli d'alfàbrega 16€ (gluten, làctics)
- Ració de Pa de vidre 3,00€ (Gluten)
- Servei de pa 1€ (gluten)

### **Arrossos(MÍNIM 2 PERSONAS)**

- Arròs de pals mixta a la cassola 17€ (Mol·lusc, peix, crustaci)
- Arròs negre a la cassola 18€ (Mol·lusc, crustaci)
- Arròs de verdures, portobello i tirabecs 17€ (bolets)

### **Pels mes petits**

- Macarrons a la bolonyesa 8€ (Gluten)
- Combinat de macarrons bolonyesa, escalopa o botifarra de Calaf i patates fregides 15€ (Gluten, ou)

### **Peixos**

- Suprema de Bacallà cuit a Baixa temperatura i gratinat amb all i oli de codony, amb sofregit de tomàquet i gamba llagostinera 22€ (làctics, ou, peix, fruits secs)
- Rap al all cremat amb rissoto de arròs silvestre i gambes 25€ (peix, bolets)
- Salmó amb ceba caramel·litzada al vermut i Wook de verdures al sèsam 20€ (peix)

### **Carns i guisats**

- Filet de vedella amb salsa de ceps i terrina de patata i formatge 25€ (sulfits, làctics)
- Hamburguesa selecta de vedella amb escalopa de foie i ceba al vermut 19€ (làctics, sulfits) i opció vegetariana
- Magret d'ànec al pedro ximenez amb ventall de pera al vi 24€ (sulfits)
- Entrecot Black Angus "Nebraska" amb patates fregides 28€
- Costelles i mitjanes de cabrit arrebossades amb all i oli cassola 26€ (gluten, llet)
- Xuleton de vedella 800gr amb 20 dies de maduració i macerat amb mostassa i xeres 38€
- Melós de vedella a la ratafia i bolets 18€ (bolets, sulfits)
- Cabrit cuit a baixa temperatura amb salsa i patata confitada 26€ (sulfits)



### **Postres**

- Escuma de crema catalana amb gelat de vainilla i galeta 6,50€  
(llet, sulfits, ou)
- Torrija amb nata, maduixes i gelat de pinya colada 6,5€ (Fruits secs, Gluten, làctics, ou)
- Cruixent de fruits vermells amb mousse de maracuyà i lamina de xocolata blanca 6,50€ (làctics, fruits secs, gluten)
- Music amb xarrup de moscatell 6,50€ (Fruits secs)
- Cafè Irlandès 7,00€ (làctics, sulfits)
- Pastís de formatge blau i cabra amb melmelada de pruna 6€  
(llet)
- La nostra versió del Gin tònic amb postre 6,5€ (làctics, sulfits)
- Bogeria de textures de xocolates i gelat de xocolata a la sal 9,00€ (Gluten, fruits secs, làctics)
- Gelat a escollir de Mojito, Ratafia i Marc de cava 7€ (sulfits, làctics)
- Flam de Baileys amb gelat de café 5,50€ (Ou, llet, gluten)
- Mató de cabra d'Aubagueta de Biosca amb mel de Rubió 7,00
- Duo de trufes de xocolata i de Baileys, amb confitura de taronja 6,50€ (làctics, fruits secs)