

entrantes

Croquetón Planta Baja de pollo de corral	3,00€
Patatas bravas Planta Baja , lingotes de patata con salsa brava de chipotles, pimentón de la Vera y alioli suave de ajo escalibado	6,00€
Paletilla de jamón ibérico (70gr.)	17,00€
Anchoas 00 del Cantábrico	2,50€/u
Tortilla jugosa de patatas con cebolla confitada y huevos camperos	8,00€
Huevo campero a baja temperatura , puré de patata y salsa de rustido (Suplemento Trufa de temporada, 8€)	10,50€
Crema tibia de eneldo , salmón salvaje marinado y sus huevas	12,00€
Ensalada Planta Baja , lascas de hinojo, tomate cherry, ricota y albahaca	11,50€
Ensalada de terraza , hoja de roble, escarola, aguacate, cebolleta, tomate cherry y vinagreta de balsámico	10,00€
Ensalada de tomate raff , brócoli y cebolla tierna	10,50€
Escalivada a nuestra manera , berenjena ahumada, crema de pimiento morrón, cebolla encurtida y anchoas	13,50€
Lomo de salmón soasado , nabo daikon con vinagreta de soja, lima y raifort	13,80€
Roast beef de lomo bajo de ternera, mayonesa de mostaza, alcaparras y rúcula	16,00€
Pappardelle a la marinera	16,50€

pescados

Salmón a la plancha con verduras de temporada	16,50€
Arroz de sepia , ñoras y judías Perona	20,00€
Lomo de bacalao confitado, lentejas y acelgas salteadas con vinagreta de jengibre y soja	19,00€
Rape soasado , con patatas en "suquet" y alioli de azafrán	19,50€

carnes

Rigatoni relleno de confit de pato, bechamel ligera y parmesano	17,50€
Solomillo de ternera a la plancha, zanahoria tostada, verduritas de temporada y salsa demiglaçé	24,00€
Hamburguesa Planta Baja de vaca vieja 180gr. en bollo de brioche con sésamo, mostaza a la antigua, lechuga francesa, tomate cherry, cebolleta y queso cheddar con patatas fritas caseras	16,50€
Paletilla de cordero deshuesada a baja temperatura, espinacas salteadas, chalotas confitadas y su jugo	22,00€
Mollejas de ternera , puerro asado, mostaza y salsa de rustido	17,00€
Pies de cerdo deshuesados, puré de patatas, pasas, piñones y salsa al vino rancio	17,00€

postres

Lemon Pie Planta Baja , un clásico versionado por nuestro Chef Crema de limón, merengue y galleta fina	6,00€
Crema de maracuyá , helado de yogur y crumble de avellanas	6,50€
Lingote de chocolate y helado de vainilla	7,00€
Helados y sorbetes Vainilla, chocolate, cítricos, fruta de temporada, yogur	7,50€
Tarta Tatin de manzana con crema inglesa a la vainilla	7,00€
Surtido de quesos , pan y mermeladas	13,00€

Carbonera · Cabra · Pasta blanda. · La nou de Berguedà · Maduración 25d

El Put · Vaca · Pasta blanda · Galliners, Pla de l'Estany · Maduración 30d

La Gargola · Oveja · Pasta blanda · Riner, El solsonés · Maduración 3s

Miner · Cabra · Pasta dura · Espinelves, Osona. · Maduración 6m

Blau Ceretà · Vaca · Pasta veteada · Ger, La Cerdanya · Maduración 3m