

## per picar/to compart

### **Croquetes de cua de bou** mostassa a l'antiga | estragó 13 €

Croquetas de rabo de buey mostaza a l'antiga | estragón  
Oxtail croquettes old-style mustard | tarragon  
Croquettes de queue de boeuf moutarde a l'ancienne | estragon

### **Bombons de formatge de cabra poma** | nous 12 €

Bombones de queso de cabra manzana | nueces  
Goat cheese bonbons apple | walnuts  
Bonbons de fromage de chevre pommes | noix

### **Mini coques de sardines fonoll confitat** | harissa 11 €

Mini cocas de sardinas hinojo confitado | harissa  
Mini sardine toast confitated fennel | harissa  
Petits croquants de sardines confit de fenouil | harissa



## primers/starters

### **Sashimi del nord** 16 €

Sashimis nórdicos  
Nordic sashimi  
Sashimi du nord

### **Lluç fumat a casa** amanida | vinagreta d'herbes i tomàquet 17 €

Merluza ahumada en casa ensalada | vinagreta de hierbas y tomate  
Home-smoked hake salad | vinaigrette with herbs and tomatoe  
Merlu fumé à la maison salade | vinaigrette aux herbes et tomates

### **El nostre foie chutney de temporada** | brioix de romaní 21 €

Nuestro foie chutney de temporada | brioche de romero  
Our gooseli ver season chutney | rosemary brioche  
Notre foie gras chutney de fruits de saison | brioche au romarin

### **Cigrons amb tripa de bacallà** 20 €

Garbanzos con tripa de bacalao  
Chick peas with codfish tripes  
Pois chiches avec tripes de morue

## segons/main dishes

### **La nostra botifarra de vi negre** 19 €

Nuestra butifarra de vino tinto  
Our red wine sausage  
Notre saucisse de vin rouge

### **Ventresca de tonyina** escalivada | emulsió d'estrágó 28 €

Ventresca de atún escalibada | emulsión de estragón  
Tunafish belly grilled vegetables | tarragon sauce  
Ventreche de thon légumes grillées | émulsion à l'estragon

### **Anguila estofada** garnatxa | bolets de temporada 27 €

Anguila guisada garnacha | setas de temporada  
Stewed eal grenache | seasons mushrooms  
Anguille en ragout grenache | champignons du saison

### **Filet de bou "frison"** | 150g patates deluxe | mantega d'herbes 38 €

Solomillo de buey "frison" | 150g patatas deluxe | mantequilla de hierbas  
Sirloin steak "frison" | 150g fried patatos | butter wih herbs  
Filet mignon "frison" | 150g pommes risolees | beurre aux herbes

## postres/desserts

### **Sorbet de mandarina** espuma de llima | oli d'arbequina 11 €

Sorbete mandarina espuma de lima | aceite de arbequina  
Mandarin sorbet lime foam | arbequina oil  
Sorbet Mandarine mousse de chaux | huile d'arbequine

### **Semifred de mel** prunes | vi ranci | pinyons 10 €

Semifrió de miel ciruelas | vino rancio | piñones  
Honey parfait dried prunes | ranci wine | pine nuts  
Parfait au miel prunaux | vin oxidé | pinyons de pin

### **Avellanes** | vainilla | whisky | speculoos 12 €

Avellanas vainilla | whisky | speculoos  
Hazelnuts vanilla | whiskey | speculoos  
Noisettes vanilla | whiskey | speculoos

### **150% xocolata** 14 €

150% chocolate  
150% chocolat  
150% chocolat