

SALMOREJO CON TOMATE DE BARBASTRO, BONITO Y CEBOLLA DE FIGUERAS	14,50 €
COCA DE ATÚN MARINADO, BERENJENA ESCALIVADA Y "ALIOLI" DE KALAMATA	16,50 €
CÓCTEL DE SALMÓN, LANGOSTINO Y AGUACATE ESTILO MÉXICO	16,50 €
ENSALADILLA DE PULPO	14,50 €
CEVICHE DE CORVINA CON MANDARINA	17,90 €
HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON PANCETA, PATATA, RÚCULA Y ACEITE DE TRUFA	14,50 €
CROQUETAS DE BUTIFARRA DE PEROL CON MAYONESA DE MOSTAZA	13,50 €
BUÑUELOS DE SEPIA CON "ALL I OLI" DE KIMCHI	13,50 €
CANELÓN CRUJIENTE DE PATO CON SALSA DE FOIE	17,50 €
GARGANELLI CON LANGOSTINOS Y TROMPETAS DE LA MUERTE	15,50 €
BACALAO A LA "LLAUNA" CON JUDÍAS I REBOZUELO	26,50 €
VIEIRAS CON LANGOSTINOS Y SALSA THAI	27,50 €
ARROZ DE PULPO Y BOTIFARRA NEGRA	25,50 €
PESCADO DE ESCAMA CON SALTEADO DE ALCACHOFAS Y ACEITE DE ROMESCO	27,00 €
MERLUZA EN ESCABECHE CON MEJILLÓN Y SALICORNIA	26,50 €
SECRETO IBÉRICO CON MIGAS DE ACEITUNAS Y CHIMICHURRI	23,50 €
MOGOTE DE CERDO IBÉRICO LACADO CON CEBOLLA MORADA Y CILANTRO	23,50 €
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE ESTRAGÓN, UVAS Y QUESO FETA	27,50 €
MAGRET DE PATO IBÉRICO CON RISOTTO DE CEBADA	23,90 €

Pan: 2,50€/ pax

Pan con tomate: 3,00€/ pax

Precios con IVA incluido

Agradecemos nos mantengan informados de alergias o intolerancias

MENU DEGUSTACIÓN

SALMOREJO CON TOMATE DE BARBASTRO, BONITO Y CEBOLLA DE FIGUERAS

HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON PANCETA, PATATA, RÚCULA Y ACEITE DE TRUFA

MERLUZA EN ESCABECHE CON MEJILLÓN Y SALICORNIA

SECRETO IBÉRICO CON MIGAS DE ACEITUNAS Y CHIMICHURRI

ESPUMA DE CREMA CATALANA CON HELADO DE CAMELO

42,00€

POSTRES

SURTIDO DE QUESOS	9,00 €
ESPUMA DE CREMA CATALANA CON HELADO DE CAMELO	7,50 €
MANDARINA	7,50 €
TIRAMISU	7,50 €
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE NATA	7,50 €
TORRIJA CON HELADO DE AVELLANA	7,50 €
SURTIDO DE HELADOS	5,95 €

SALMOREJO AMB TOMÀQUET DE BARBASTRO, BONÍTOL I CEBA DE FIGUERES	14,50 €
COCA DE TONYINA MARINADA, ALBERGÍNIA ESCALIVADA I ALLIOLI DE KALAMATA	16,50 €
CÒCTEL DE SALMÓ, LLAGOSTÍ I ALVOCAT ESTIL MÈXIC	16,50 €
ENSALADILLA DE POP	14,50 €
CEVICHE DE CORBALL AMB MANDARINA	17,90 €
OU A BAIXA TEMPERATURA AMB CANSALADA, CREMA DE PATATA, RUCA I OLI DE TÒFONA	14,50 €
CROQUETES DE BOTIFARRA DE PEROL AMB MAIONESA DE MOSTASSA	13,50 €
BUNYOLS DE SÍPIA AMB ALL I OLI DE KIMICHI	13,50 €
CANELÓ CRUIXENT D'ÀNEC AMB Salsa DE FOIE	17,50 €
GARGANELLI AMB LLAGOSTINS I TROMPETES DE LA MORT	15,50 €
BACALLÀ A LA LLAUNA AMB FESOLETS I CAMAGROCS	26,50 €
VIEIRES AMB LLAGOSTINS I Salsa THAI	27,50 €
ARRÒS DE POP I BOTIFARRA NEGRA	25,50 €
PEIX D'ESCATA AMB SALTAT DE CARXOFES I OLI DE ROMESCO	27,00 €
LLUÇ EN ESCABETX AMB MUSCLO I SALICORNIA	26,50 €
SECRET IBÈRIC AMB "MIGAS" D'OLIVES I XIMIXURRI	23,50 €
MOGOTE DE PORC IBÈRIC LACAT AMB CEBA MORADA I CORIANDRE	23,50 €
FILET DE VEDELLA AMB Salsa D'ESTRAGÓ, RAÏM I FORMATGE FETA	27,50 €
MAGRET D'ÀNEC IBÈRIC AMB RISOTTO D'ORDI	23,90 €

Pa: 2,50€/ pax

Pa amb tomàquet: 3,00€/ pax

Preus amb IVA inclòs

Agraïm ens mantingui informats d'al.lèrgies o intoleràncies

MENU DEGUSTACIÓ

SALMOREJO AMB TOMÀQUET DE BARBASTRO, BONÍTOL I CEBA DE FIGUERES

OU A BAIXA TEMPERATURA AMB CANSALADA, CREMA DE PATATA, RUCA I OLI DE TÒFONA

LLUÇ EN ESCABETX AMB MUSCLO I SALICORNIA

SECRET IBÈRIC AMB "MIGAS" D'OLIVES I XIMIXURRI

ESCUMA DE CREMA CATALANA AMB GELAT DE CAMEL

42,00€

POSTRES

ASSORTIMENT DE FORMATGES	9,00 €
ESCUMA DE CREMA CATALANA AMB GELAT DE CAMEL	7,50 €
MANDARINA	7,50 €
TIRAMISU	7,50 €
COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE NATA	7,50 €
TORRIJA AMB GELAT DE AMETLLA	7,50 €
ASSORTIMENT DE GELATS	5,95 €

"SALMOREJO" WITH -ROSE DE BARBASTRO- TOMATO, BONITO AND ONION FROM FIGUERAS	14,50 €
MARINATED TUNA COCA, SCALED AUBERGINE AND KALAMATA OLIVE "ALIOLI"	16,50 €
SALMON, SHRIMP AND AVOCADO COCKTAIL MEXICAN STYLE	16,50 €
OCTOPUS "ENSALADILLA"	14,50 €
SEA BASS CEVICHE WITH TANGERINE	17,90 €
EGG IN LOW TEMPERATURE WITH PORK BELLY, POTATO CREAM, ROCKET AND TRUFFLE OIL	14,50 €
CATALAN SAUSAGE CROQUETTES WITH MUSTARD MAYONNAISE	13,50 €
CUTTLEFISH FRITTERS WITH KIMCHI "ALL I OLI"	13,50 €
CRISPY DUCK CANNELLONI WITH FOIE GRAS SAUCE	17,50 €
GARGANELLI WITH PRAWNS AND MUSHROOMS (BLACK CHANTERELLE)	15,50 €
COD A LA "LLAUNA" WITH BEANS AND YELLOW CHANTERELLE	26,50 €
SCALLOPS WITH KING PRAWNS AND THAI SAUCE	27,50 €
OCTOPUS AND BLACK CATALAN SAUSAGE RICE	25,50 €
SCALE FISH WITH SAUTEED ARTICHOKE AND "ROMESCO" OIL	27,00 €
PICKLED HAKE WITH MUSSEL AND SALICORNIA	26,50 €
IBERIAN PORK WITH OLIVES AND "CHIMICHURRI" CRUMBS	23,50 €
LACQUERED IBERIAN PORK NAPE WITH RED ONION AND CORIANDER	23,50 €
SIRLOIN STEAK WITH TARRAGON SAUCE, GRAPES AND FETA CHEESE	27,50 €
IBERIAN DUCK MAGRET WITH BARLEY RISOTTO	23,90 €

Bread: 2,50€/ pax

Bread with tomato: 3,00€/ pax

Prices with VAT included

We appreciate keep informed of allergies or intolerances

TASTING MENU

"SALMOREJO" WITH -ROSE DE BARBASTRO- TOMATO, BONITO AND ONION FROM FIGUERAS

EGG IN LOW TEMPERATURE WITH PORK BELLY, POTATO CREAM, ROCKET AND TRUFFLE OIL

PICKLED HAKE WITH MUSSEL AND SALICORNIA

IBERIAN PORK WITH OLIVES AND "CHIMICHURRI" CRUMBS

CATALAN CREAM FOAM WITH CARAMEL ICE CREAM

42,00€

DESSERTS

CHEESE ASSORTMENT	9,00 €
CATALAN CREAM FOAM WITH CARAMEL ICE CREAM	7,50 €
TANGERINE	7,50 €
TIRAMISU	7,50 €
CHOCOLATE COULANT WITH WHIPPED CREAM ICE CREAM	7,50 €
FRENCH TOAST WITH ALMOND ICE CREAM	7,50 €
ICE CREAM ASSORTMENT	5,95 €