

Croqueta de pollo, mantequilla de anchoa y lechuga <i>(unidad)</i>	3,5
Croqueta de bikini trufado	3
Tortilla de cebolla caramelizada	7
Tortilla de patatas <i>al caliu</i>	12
Calamares a la romana con maionesa	17
Melón encurtido con chicharrones, todo hecho por nosotros	6
Buñuelos de bacalao al mortero (4unidades)	7
Niguiri catalán de calamar encebollado y papada	7
Niguiri catalán de ventresca de atún y erizo	11
Pan de coca con tomate	6
Servicio de pan	3

Brandada de bacalao con judía verde, coliflor escabechada y <i>raifort</i> rallado	16
Milhojas de puerros con crema de queso La Gàrgola del Miracle	15
Lasaña de <i>rostit català</i> gratinada con mezcla de quesos Mas d'Eroles y O'Xortical	14
Steak tartar al <i>all i pebre</i> con mantequilla ahumada	24
Pies de cerdo Pierre Koffmann <i>(con regalo)</i>	26
Pollo cubista en dos servicios: Muslo crocante con patatas mal cortadas, bien fritas y canelón fresco <i>(recomendado para 2 personas)</i>	38

Ostra con revuelto de huevo	8
Judías verdes y patata cocida al momento con butifarra de perol	14
Plato de escalivada hecha en casa	16
Caracoles con sofrito de sobrasada picante y alioli	17
Fricandó de ventresca de atún con setas	24
Rodaballo al pil pil acompañado de una cazuelita de patatas al horno	s/m
Salmonete con olivada y tomate	28
Butifarra de cerdo hecha por nosotros con judías <i>del ganxet</i> y patata a la <i>forquilla</i>	15
Txuletón de vaca ecològica Família Tomàs del Pallars <i>Se acompaña de patatas fritas y de un pequeño bol de ensalada</i>	75
Txuletón selección Moisés el carnicero <i>Se acompaña de patatas fritas y de un pequeño bol de ensalada</i>	s/r

<i>Xatonada</i> de bacalao, bonito a la pimienta, tomates, anchoa y aceituna negra	14
<i>Kokotxas</i> de merluza al pil pil con judías <i>del ganxet</i>	26
Dos corazones de alcachofa rellenos con atún y caviar	36
Callos y <i>capipota</i> de Cal Jordi con <i>trippa</i> Rossi a <i>banda</i>	16
Garbanzos con bacalao y un <i>poti-poti</i> de tripa de bacalao, morro y oreja de cerdo, cresta de gallo y picadura	15
Fricandó de ternera a la <i>parmigiana</i>	17

Ahora cocinamos caza

Perdiz gris en escabeche y setas, acompañada de un cuenco con judías <i>del ganxet</i>	18
Terrina de caza y foie	14
<i>Pilota</i> de faisana con su caldo y garbanzos	15
Raviolis de jabalí con su fondo	15
Liebre a la <i>cullera</i>	16
Lomo de ciervo con calabaza y salsa con arándanos	24

ESCUDELLA DE CAZA

Escudella catalana elaborada con carnes de caza.

72 horas de cocina que dan como resultado una propuesta en dos servicios..

Carnes:

Perdiz rellena, carrillera de jabalí, lomo de ciervo, butifarra negra de liebre, pilota de faisana y pato guisado.

Verduras:

Tubérculos de otoño e invierno, patata, nabo negro, barbas de cabra, remolacha amarilla y zanahoria.

48 €

Paella de salmonetes a la brasa	24
Arroz de ñoras, azafrán y colitas de cigala	26
Paella del señorito de Ripoll con setas	22
Arroz de liebre con alcachofas	26