

Croqueta de pollastre, mantega d'anxova i cabdell <i>(unitat)</i>	3,5
Croqueta de biquini trufat	3
Truita de ceba caramel·litzada	7
Truita de patates al caliu	12
Calamars a la romana amb maonesa	17
Meló encurtit amb llardons, tot fet per nosaltres	6
Bunyols de bacallà al morter (4 unitats)	7
Niguiri català de calamar encebata i papada	7
Niguiri català de ventresca de tonyina i garota	11
Coca de pa amb tomàquet	6
Servei pa	3
Brandada de bacallà amb mongeta verda, colífor escabetchada i raïfort rallat	16
Coca de mil·lalls de porros amb crema de formatge La Gàrgola del Miracle	15
Lasanya de rostit català gratinada amb barreja de formatges Mas d'Eroles i O'Xortical	14
Steak tartar a l'all i pebre amb mantega fumada	24
Peus de porc Pierre Koffmann <i>(amb regal)</i>	26
Pollastre cubista en dos serveis: Cuixa crocant, amb patates mal tallades, ben fregides i caneló fresc <i>(recomanat per a 2 persones)</i>	38

Ostra amb remenat d'ou	8
Mongeta verda amb patata cuita al moment i botifarra del perol	14
Plat d'escalivada feta a casa	16
Cargols amb sofregit de sobressada picant i allioli	17
Fricandó de ventresca de tonyina amb bolets	24
Turbot amb pil·pil acompanyat d'una cassoleta de patates al forn	s/m
Roger amb olivada i tomàquet	28
Botifarra de porc feta per nosaltres amb mongetes del ganxet i patata a la forquilla	15
Txuletón de vaca ecològica Família Tomàs del Pallars <i>S'acompanya de patates fregides i d'un petit bol d'amanida</i>	75
Txuletón sel·lecció Moisès el carnicer <i>S'acompanya de patates fregides i d'un petit bol d'amanida</i>	s/r

Xatonada de bacallà, bonítol al pebre, tomàquets, anxova i oliva negra	14
<i>Kokotxas</i> de lluç al pil·pil amb mongetes del ganxet	26
Dos cors de carxofa farcida amb tonyina i caviar	36
Callos i capipota de Cal Jordi amb <i>trippa</i> Rossi <i>a banda</i>	16
Cigrons amb bacallà i un poti-poti de tripa de bacallà, morro i orel·la de porc, cresta de gall i picada	15
Fricandó de vedella <i>a la parmigiana</i>	17

Ara cuinem caça

Perdiu grisa en escabetch i bolets, acompanyada d'un bol amb mongetes del ganxet.	18
Terrina de caça i foie	14
Pilota de faisana amb el seu brou i cigrons	15
Raviolis de senglar amb el seu fondo	15
Llebre a la cullera	16
Llom de cérvol amb carabassa i salsa amb nabius	24
Paella de rogers a la brasa	24
Arròs de nyores, safrà i cuetes d'escamarlans	26
Paella del senyoret de Ripoll amb bolets	22
Arròs de llebre amb carxofes	24

ESCUDELLA DE CAÇA

Escudella catalana elaborada amb carns de caça.

72 hores de cuina que donen com a resultat una proposta en dos serveis.

Carns:

Perdiu farcida, galta de senglar, llom de cérvol, botifarra negra de llebre, pilota de faisana ii ànec guisat.

Verdures:

Tubercles de tardor i hivern, patata, nap negre, barbes de cabra, remolatxa groga i pastanaga.

48 €