

Croqueta de pollo, mantequilla de anchoa y lechuga <i>(unidad)</i>	3,5
Tortilla de cebolla caramelizada	7
Calamares a la romana con maionesa	17
Buñuelos de bacalao al mortero <i>(4unidades)</i>	7
Espárrago blanco a la brasa con romesco de tomate y olivada <i>(unidad)</i>	8
Niguri catalán de calamar encebollado y papada	7
Niguri catalán de ventresca de atún	11
Pan de coca con tomate	6
Servicio de pan	3

Brandada de bacalao con judia verde, coliflor escabechada y <i>raifort</i> rallado	16
Milhojas de puerros con crema de queso La Gàrgola del Miracle	15
Steak tartar al <i>all i pebre</i> con mantequilla ahumada	24
Callos y <i>capipota</i> de Cal Jordi con <i>trippa</i> Rossi a banda	16
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 <i>escalivada</i> , el mejor plato vegano de la cocina catalana y del mundo	16
Caracoles con sofrito de sobrasada picante y alioli	17
Fricandó de ventresca de atún con setas	24
Rodaballo acompañado de patatas al horno	s/m
Salmonete con olivada y tomate semi seco	28
Butifarra de cerdo hecha por nosotros con judías <i>del ganxet</i> y patata a la <i>forquilla</i>	15
El secreto de Moisés, el carnicero <i>(Corte de vaca con patatas fritas y cogollo rustido)</i>	29

LAS TRES PASTAS CATALANAS

Macarrones gratinados de rustido de pollo, cerdo y ternera	15
Fideos a la <i>cassola</i> con costilla	13
Dueto de canelones	17

<i>Xatonada</i> de bacalao, bonito a la pimienta, tomates, anchoa y aceituna negra	14
Bacalao a la llauna con garbanzos y ajos tiernos	17
<i>Kokotxas</i> de merluza al pil pil con judías <i>del ganxet</i>	26
Corazón de alcachofa con conejo de Almatret	15

Ahora cocinamos platos rellenos

Tomate relleno con un tartar de sardinas marinadas y salsa de almendra cruda	12
Pâté en croûte de payés, con pollo, butifarras y anguila ahumada	14
“Raviolot” de bogavante y camarón con un <i>suquet</i> de mejillones picante	16
Platillo de calamar relleno con guisantes y patata	24
Guisado de jarrete de ternera de leche con colmenillas rellenas a la crema	25
Paella de salmonetes a la brasa	24
Arroz de ñoras, azafrán y colitas de cigala	26