

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 y tomate <i>a l'all cremat (4unidades)</i>	7
1/2 pâté en croûte de payés	8,5
Capuchino de crema de calabaza y chantilly ahumado	4
Niguri catalán de calamar encebollado y papada	7
Niguri catalán de ventresca de atún <i>en sorra</i>	11
Pan con tomate	6
Servicio de pan	3

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
Pescado salvaje a la catalana (sofrito con pil pil)	s/m
Butifarra de cerdo hecha por nosotros con samfaina y patata <i>a la forquilla</i>	15
Costillas de cordero con patatas i alioli	27
El secreto de Moisés, el carnicero <i>(Corte de vaca con patatas fritas y ensalada)</i>	29

Ensalada de entremeses vegetales con romesco de queso	14
“Raviolot” de bogavante y gambita con un <i>suquet</i> de mejillones picante	16
Plato de setas <i>(consultar con el equipo de sala)</i>	14 / 28
<i>Kokotxas</i> de merluza al pil pil con judías <i>del ganxet</i>	26
El <i>mar i muntanya</i> que nunca has probado: Mollejas rustidas y ventresca de atún con higos y alcaparras	22

## ESCUDELLA DEL MAR del bambú al plato

Pescado de roca, cigala, *pilota* de langostino, mejillones, espardeña, sepia, gamba, ostra, butifarra de atún...

...galets, patata, zanahoria, hinojo y legumbre...

...Todo regado con una sopa de pescado y marisco ;)

*\*Acompañado de una tostada con brandada de bacalao*

45 €

## las tres pastas catalanas

Brandada de bacalao con judia verde, coliflor escabechada y <i>raifort</i> rallado	16
Milhojas de puerros con crema de queso	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 <i>a banda</i>	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

Macarrones gratinados de rustido de pollo, cerdo y ternera	15
Fideos <i>a la cassola</i> con costilla	13
Dueto de canelones	17
Paella de salmonetes a la brasa	24
Arroz de ñoras, azafrán y colitas de cigala	26

## ahora cocinamos legumbres

Lentejas con deshilachado de pato y foie escabechado <i>a banda</i>	17
Capicúa de ternera con garbanzos	22
Bacalao y oreja de cerdo <i>a la llauna</i> con judías del ganxet	24