

Platillos y tapas

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
4 habas a la catalana	8
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

Clásicos

Brandada de bacalao con judia verde, coliflor escabechada y <i>raifort</i> rallado	16
Milhojas de col caramelizada con crema de queso	15
Bacalao y oreja de cerdo <i>a la llauna</i> con judías <i>del ganxet</i>	24
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

Brasa

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	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>(Cortes de vaca con patatas fritas y ensalada)</i>	29

las tres pastas catalanas

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

Arroz

Paella de salmonetes a la brasa	24
Arroz de ñoras, azafrán y colitas de cigala	26

Efímeros

Ensalada de foie escabechado y lentejas	14
“Raviolot” de bogavante y gambita con un <i>suquet</i> de mejillones picante	16
<i>Kokotxas</i> de merluza con judías <i>del ganxet</i>	26
El <i>mar i muntanya</i> que nunca has probado: Mollejas rustidas y ventresca de atún con palosanto, alcaparras y duxelle de trufa	22
Ánade azulón salvaje en la cazuela con asado de cebolla, tomate, ciruelas y piñones	27

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

Verduras:

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

48 €

ahora cocinamos con trufa

<i>Trinxat</i> de col, patata y <i>espigall</i> con panceta y trufa	22
Medio platillo de alcachofas, guisantes, patata con trufa y pelota trufada	18
Arroz de paloma torcaz y setas	27