

## Platillos i tapes

Croqueta de pollastre, mantega d'anxova i cabdell <i>(unitat)</i>	3,5
Truita de ceba caramel·litzada	7
Calamars a la romana amb maonesa	17
Bunyols de bacallà i tomàquet a l'all cremat <i>(4 unitats)</i>	7
1/2 pâté en croûte de pagès	8,5
4 faves a la catalana	8
Niguiri català de calamar encebata i papada	7
Niguiri català de ventresca de tonyina en sorra	11
Pa amb tomàquet	6
Servei pa	3

## Clàssics

Brandada de bacallà amb mongeta verda, colífor escabetxada i raïfort rallat	16
Coca de milfulls de col caramel·litzada amb crema de formatge	15
Bacallà i orella de porc a la llauna amb mongetes del ganxet	24
Steak tartar a l'all i pebre amb mantega fumada	24
Callos i capipota de Cal Jordi amb <i>trippa</i> Rossi a banda	16
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

## Brasa

Ostra amb remenat d'ou	8
Mongeta verda amb patata cuita al moment i botifarra del perol	14
Plat d'escalivada, el millor plat vegà de la cuina catalana i del món	16
Cargols amb sofregit de sobressada picant i allioli	17
Fricandó de ventresca de tonyina amb bolets	24
Peix salvatge a la catalana	s/m
Botifarra de porc feta per nosaltres amb samfaina i patata a la forquilla	15
Costelles de xai amb patates i allioli	27
El secret d'en Moisés, el carnicer <i>(Talls de vaca amb patates fregides i amanida)</i>	29

## les tres pastes catalanes

Macarrons gratinats de rostit de pollastre, porc i vedella	15
Fideus a la cassola amb costella	13
Duet de canelons	17

## Arròs

Paella de rogers a la brasa	24
Arròs de nyores, safrà i cuetes d'escamarlans	26

## Efímers

Amanida de foie escabetxat i llenties	14
“Raviolot” de llamàntol i gambeta amb un suquet de musclos picant	16
<i>Kokotxas</i> de lluç amb mongetes del ganxet	26
El mar i muntanya que mai has tastat: Lletons rostits i ventresca de tonyina amb caqui, tàperes i duxelle de tòfona	22
Ànec collverd salvatge a la cassola amb rostit de ceba, tomàquet, prunes i pinyons	27

## 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 grisa, galta de senglar, llom de cérvol, botifarra negra de llebre, pilota de faisana i ànec.

### Verdures:

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

48 €

## ara cuinem amb tòfona

Trinxat de col, patata i espigall amb cansalada viada i tòfona	22
Mig platillo de carxofes, pèsols, patata amb tòfona i pilota trufada	18
Arròs de tudó i bolets	27