



Carta Origen

ENTRANTS

Entrée

Foie gras d'ànec amb gelée de raïm del Penedès i brioix Foie gras de canard avec gelée de raisin du Penedès et brioche	19,00€
Pop a la brasa sobre parmentier de pebre vermell de la Vera Poulpe grillé sur parmentier au paprika de La Vera	17,00€
Picaña madurada amb escates de formatge de Maó vell i AOVE infusionat amb herbes de la comarca Picanha maturée avec copeaux de fromage de Mahón affiné et huile d'olive extra vierge infusée aux herbes de la région	18,00€
Carpaccio de gamba vermella amb oli de bitxo i xips d'all Carpaccio de crevette rouge avec huile de piment et chips d'ail	20,00€
Pernil ibèric de gla etiqueta negra Jambon ibérique de bellota étiquette noire	28,00€
Pa de coca untat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra Pain coca tartiné de tomate de colgar et huile d'olive vierge extra	4,50€
Tripes de bacallà amb mongetes de Santa Pau Tripes de morue avec haricots de Santa Pau	18,00€
Selecció de tomàquets de temporada amb créixens de riu i oliva verda líquida Sélection de tomates de saison avec cresson de rivière et olive verte liquide	13,00€
Sr. Caneló de cua de bou amb beixamel trufada M. Cannelloni de queue de bœuf avec béchamel truffée	14,00€

ARROSSOS

Rice

Arròs del Senyoret - mínim 2 persones Riz "del Senyoret" - minimum 2 personnes	24,00€ p.p
Arròs de muntanya amb botifarra de pagès, trompetes de la mort i carxofes - mínim 2 persones Riz montagnard avec saucisse paysanne, trompettes de la mort et artichauts - minimum 2 personnes	22,00€ p.p



CARNS

Viandes

Espatlla de cabrit al forn en el seu propi suc amb làmines de patata panadera Épaule de chevreau rôtie au four dans son jus avec pommes de terre boulangères	28,00€
Filet de vedella amb salsa Périgueux, puré de api-rave i rossinyols silvestres Filet de bœuf avec sauce Périgueux, purée de céleri-rave et chanterelles sauvages	24,00€
Magret d'ànec mut del Penedès amb reducció de malvasia i escalunyes Magret de canard muet du Penedès avec réduction de malvoisie et échalotes	22,00€
Garrinet a baixa temperatura amb salsifis rostits Cochon de lait en cuisson lente avec salsifis rôtis	20,00€

PEIX

Poisson

Rodaballo a la brasa amb pak choi i muselina de topinambur Turbot grillé avec pak choi et mousseline de topinambour	21,00€
Tataki de tonyina vermella amb favetes tendres, maionesa d'estragó i ceba envinagrada Tataki de thon rouge avec fèves fraîches, mayonnaise à l'estragon et oignon mariné	24,00€
Sípia fumada al carbó amb romesco de melsa i espàrrecs de marge Seiche fumée au charbon avec romesco de melsa et asperges sauvages	20,00€
Suprema de salmó amb verdures saltejades en juliana Suprême de saumon avec légumes sautés en julienne	19,00€



POSTRES

Desserts

Pa amb xocolata, oli d'oliva verge extra i escates de sal Pain au chocolat, huile d'olive vierge extra et éclats de sel	6,50€
El nostre pastís de formatge desconstruït amb fruits vermells Notre cheesecake déstructuré avec fruits rouges	5,50€
Tarta Tatin amb gelat de vainilla Tarte Tatin avec glace à la vanille	6,00€
Carquinyolis & Malvasia de Sitges Carquiñolis & Malvoisie de Sitges	7,00€
Amanida de fruits vermells amb gelat de iogurt búlgar Salade de fruits rouges avec glace au yaourt bulgare	6,00€