



Carta Origen

PER COMPARTIR / À PARTAGER

Pernil ibèric acompanyat de pa de coca amb tomàquet de penjar Jambon ibérique accompagné de pain de coca avec tomate suspendue	28,00€
Guacamole amb pico de gallo i nachos amb xia Guacamole avec pico de gallo et nachos aux graines de chia	12,50€
Croquetes de pernil ibèric o de cua de bou Croquettes de jambon ibérique ou de queue de bœuf	2,50€ ud
Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra Pain de coca avec tomate suspendue et huile d'olive vierge extra	4,00€

ENTRANTS / ENTRÉES

Amanida de 3 tomàquets amb ventresca de tonyina, ceba encurtida i olives Kalamata Ensalada de 3 tomates con ventresca de atún, cebolla encurtida y aceitunas Kalamata	14,20€
Crema del dia Soupe du jour	10,50€
Caneló de pollastre trufat amb beixamel trufada Cannelloni de poulet truffé avec sauce béchamel truffée	16,50€
Steak tàrtar servit amb torrades Steak tartare servi avec des toasts	18,00€
Tàrtar de salmó amb alvocat Tartare de saumon avec avocat	19,50€
Albergínia escalivada tèbia amb romesco Aubergine rôtie tiède avec sauce romesco	14,00€

Consulteu el nostre equip per la carta d'al·lèrgens dels nostres productes
Veuillez demander à notre équipe la liste des allergènes de nos produits



PRINCIPALS / PLATS PRINCIPAUX

Wok de verdures amb tofu fumat Wok de légumes sautés avec tofu fumé	13,50€
Filet de vedella amb salsa Cafè de París i patata Filet de bœuf avec sauce Café de Paris et pommes de terre	26,50€
Arròs melós de rap i gambes amb emulsió d'all rostit Riz crémeux de lotte et gambas avec émulsion à l'ail rôti	16,50€
Peix de la llotja amb puré d'api-rave i verdures Poisson du marché avec purée de céleri-rave et légumes	21,50€
Turbot a la biscaïna amb verdures de temporada Turbot à la biscayenne avec légumes de saison	22,50€

A LA BRASA / À LA BRAISE

Entrecot a la brasa servit amb patata al caliu Entrecôte grillé servi avec pomme de terre cuite au feu de braise	21,95€
Costelles de xai a la brasa amb allioli Côtes d'agneau grillées avec aïoli	21,95€

POSTRES / DESSERTS

Gelats naturals by Sandro Desii Glaces naturelles by Sandro Desii	5,50€
• Xocolata Grand Cru 72% cacau amb ametlles caramel·litzades / Chocolat Grand Cru 72 % cacao avec amandes caramélisées • Cítrics amb vetejat de gerds / Agrumes avec marbrures de framboise	
Crema catalana Crème catalane	5,00€
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla Coulant au chocolat avec glace à la vanille	6,00€
Torrija amb gelat de canyella Brioche perdue avec glace à la cannelle	5,80€
Pastís de formatge Cheesecake	6,00€

Consulteu el nostre equip per la carta d'al·lèrgens dels nostres productes
Veuillez demander à notre équipe la liste des allergènes de nos produits