

Carta

Amanida tèbia de llagostins, tomàquet i alvocat	15€	Ensalada templada de langostinos, tomate y aguacate
Amanida de pedres i pernil d'anec amb vinagreta de fruits vermells	15€	Ensalada de mollejas y jamón de pato con vinagreta de frutos rojos
Sopa de ceba amb menestra de verdures mini i formatge tendre	12€	Sopa de cebolla con menestra de mini vegetales y queso tierno
Saltejat de verdures amb ou poché i salsa d'au rostida	13€	Salteado de verduras con huevo poché y salsa de ave tostado
Ravioli de formatge de cabra, pesto i tomàquets secs	13€	Ravioli de queso de cabra, pesto y tomates secos
Trinxat de muntanya amb butifarra negra i cansalada	12€	Trinxat de montaña con butifarra negra y panceta
Micuit d'anec, mermelada de figues i fruits secs	19€	Micuit de pato, mermelada de higos y frutos secos

Arròs de calamar, llagostins i carxofes (minim 2 persones)	15€ pers.	Arroz de calamar, langostino y alcachofas (minimo 2 personas)
Arròs de muntanya amb allioli d'herbes (minim 2 persones)	16€ pers.	Arroz de montaña con allioli de hierbas (minimo 2 personas)

Salmó a la graella, migues de pastor i reducció de taronja	19€	Salmon a la parrilla, migas de pastor y reducción de naranja
Bacallà rostit amb escalivada i salsa romesco	18€	Taco de bacalao asado con escalibada y salsa romesco
Corvina a la planxa amb crema de vaines i trompetes negres saltejades	22€	Corvina a la plancha con crema de vainas y trompetas negras salteadas

Magret d'anec amb puré de carbassa, pomes verdes i pack choi	18€	Magret de pato, puré de calabaza, manzana verde y pack choi
Carre de xai a la graella, cous cous i salsa de whisky	23€	Carret de cordero a la parrilla, cous cous y salsa de whisky
El nostre Châteaubriand (minim 2 persones)	29€ pers.	Nuestro Châteaubriand (minimo 2 personas)
Colomi rostit i reposat amb pure de apionabo i xirivia torrada	28€	Pichón asado y reposado con puré de apionabo y chirivía tostada
Cua de bou al vi negre amb cremòs de patata	18€	Rabo de buey al vino tinto con cremoso de patata

Carta

Salade tiède de crevettes, tomate et avocat	15€	Lukewarm prawn salad with tomato and avocado
Salade de gésiers et jambon de canard avec de la vinaigrette de fruits rouges	15€	Gizzards salad with duck ham with red fruits vinaigrette
Soupe d'oignon avec salade de mini vegetaux et fromage frais	12€	Onion soup with mini vegetables and soft cheese
Sauté de légumes avec oeuf poché et sauce de volaille rôtie	13€	Sauteed vegetables with poached egg and roasted poultry sauce
Ravioli de fromage de chèvre, pesto et tomate sec	13€	Goat cheese ravioli with pesto and dry tomato
"Trinxat" de montagne avec botifarra et lard maigre	12€	Mountain "Trinxat" with botifarra and bacon
Micuit de canard, confiture de figue et fruits secs	19€	Duck micuit, fig jam and nuts
		
Riz de calamar, langoustines et artichauds (minimum 2 personne)	15€ pers	Squid and shrimp rice with artichokes (minimum 2 persons)
Riz de montagne avec "alioli" d'herbes (minimum 2 personne)	16€ pers	Mountain rice with "allioli" herbs (minimum 2 persons)
		
Saumon grillé avec des "migas" et reduction d'orange	19€	Grilled salmon, shepherd's breadcrumbs and orange reduction
Morue rôtie avec "escalibada" et sauce "romesco"	18€	Roasted cod with Escalibada and romesco sauce
Corvina grillé avec la creme de haricots et Trompettes noires sautées	22€	Grilled Corvina with cream of pods and sauteed black trumpets
		
Magret de canard, purée de citrouille, pomme verte et "pack choi"	18€	Duck breast with pumpkin, green apple and pak choi puree
Carre d'agneau grillé, cous cous et sauce whisky	23€	Grilled lamb stew, cous cous and whiskey sauce
Notre Châteaubriand (minimum 2 personnes)	29€ pers.	Our Châteaubriand (minimum 2 persons)
Pigeon rôti avec pure de "apionabo" et panais grillé	28€	Roasted pigeon with turnip and parsnip puree
Queue de boeuf au vin rouge et purée de pomme de terre	18€	Oxtail to red wine with potato cream