

Primers / Primeros

Canyuts del Delta de l'Ebre a la planxa (Supl. 3€)
"Canyuts" del Delta de l'Ebre a la plancha (Supl. 3€)

"Gaspacho" de maduixots i círeres
Gaspacho de fresas y cerezas

Papardelle amb gambes, tomàquet concassé i formatge feta
Papardelle con gambas, tomate concassé y queso feta

Tímbal de quínoa i cígrons amb alvocat i vinagreta cítrica
Tímbal de quínoa y garbanzos con aguacate y vinagreta cítrica

Foie mi-cuít amb melmelada de pètals de rosa (Supl. 3€)
Foie mi-cuít con mermelada de pétalos de rosa (Supl. 3€)

Llom de salmó fumat a casa amb fusta de pi
Lomo de salmón ahumado en casa con madera de pino

Amanida de tallarins de sípia amb fabetes baby i menta
Ensalada de tallarines de sepia con habitas baby y menta

Musclos al vapor amb safrà, citronella i tomàquet
Mejillones al vapor con azafrán, citronela i tomate

Pastrami amb pa de vidre, albergínia, escamorzza i mostassa de mel
Pastrami con pan de cristal, berenjena, escamorzza i mostaza de miel

Burrata amb assortit de tomàquets, anxoves i vinagreta d'alfàbrega
Burrata con surtido de tomates, anchoas y vinagreta de albahaca

Segons / Segundos

Rap a la planxa amb cansalada ibèrica i penques de bleda (Supl 3€)

Rape a la plancha con panceta ibèrica y pencas de acelga (Supl. 3€)

Bacallà de l'Avelina, amb muselina d'all

Bacalao de Avelina, con muselina de ajos

Corball a la planxa amb cítrics i portobel·los

Corvina a la plancha con cítricos y portobellos

Tataki de tonyina vermella "Balfegó" amb maïonesa de wasabi (Supl 6€)

Tataki de atún rojo "Balfegó" con mayonesa de wasabi (Supl 6€)

Braó de pop a la planxa amb pebre vermell(Supl.3€)

Brazo de pulpo a la plancha con pimentón(Supl.3€)

Cua de bou estofada amb vi D.O. Terra Alta

Rabo de buey estofado en vino D.O. Terra Alta

Espatlleta de xai sense os, a baixa temperatura, amb cebetes glasejades

Paletilla de cordero deshuesado, a baja temperatura, con cebollitas glaseadas

Secret ibèric a la planxa amb préssecs

Secreto ibérico a la plancha con melocotones

Magret d'ànec amb confitura de cireres

Magret de pato con confitura de cerezas

Filet de vedella amb salsa de tòfona (Supl.6€)

Solomillo de ternera con salsa de trufa (Supl.6€)

Preu del menú: 38€ (IVA, postres, aigua, vi de la casa i cafès inclosos)

Precio del menú: 38€ (I.V.A, postres, agua, vino de la casa y cafés incluidos)

Postres

Gelat de mascarpone amb salsa de maduixes

Helado de mascarpone con salsa de fresas

Pastís de xocolata blanca amb fruits del bosc

Tarta de chocolate blanco con frutos del bosque

Tiramissú fet a casa

Tiramisú hecho en casa

Gelat de prunes a l'Armagnac

Helado de ciruelas al Armagnac

Círreres de Bràfim

Cerezas de Brafim

Assortiment de formatges (Supl. 3€)

Surtido de quesos (Supl. 3€)

Flam de mató amb mel i ametlles laminades

Flan de mató con miel y almendras laminadas

Tartaleta de fruita amb crema

Tartaleta de fruta con crema

Coulant de xocolata amb gelat de mora

Coulant de chocolate con helado de mora

Menjablanc amb gelat de xocolata amb avellanes
Menjablanc con helado de chocolate con avellanas