

dalt
de
RESTAURANT
el

LA NOSTRA PROPOSTA / NUESTRA PROPUESTA

Preu menú sencer / Precio menú entero: 24,00 €

Preu mig menú primer plat / Precio medio menú primer plato: 14,40 €

Preu mig menú segon plat / Precio medio menú segundo plato: 16,80€

iva inclòs / iva incluido

Inclou pa, beguda (1 per persona: aigua, copa de vi o refresc), postre o cafè

Incluye pan, bebida (1 por persona: agua, copa de vino o refresco), postre o café

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR

**B
R
A
S
E
R
I
A**

Musclos de roca
Mejillones de roca

Cargols a la llauna amb allioli
Caracoles a la "llauna" con alioli

Coca fina de pasta fil·lo amb pebrot a la brasa amb sardina fumada, poma i foie
Coca fina de pasta filo con pimiento a la brasa con sardina ahumada, manzana y foie

Ostres Gillardeau al natural (3 u.)
Ostras Gillardeau al natural

Ostres Gillardeau amb perla cítrica japonesa (3 u.)
Ostra Gillardeau con perla cítrica japonesa

Coca de pop a la brasa amb formatge tetilla gratinat, oli de pebre vermell i sal negra (supl. 2,50€)
Coca de pulpo a la brasa con queso tetilla gratinado, aceite de pimentón y sal negra

Amanida de tomàquet rosa i roastbeef de magret d'ànec amb síndria a la planxa, creixems, ruca i Tête de moine amb vinagreta de festuc
Ensalada de tomate rosa con roastbeef de magret de pato con sandia a la plancha, berros, rúcula y Tête de moine con vinagreta de pistacho

Assortiment de peixos fumats, salmó amb escuma de ponzu, "tosta" de sardina amb llavor de tomàquet i anguila a la brasa amb salsa hoisin
Surtido de pescados ahumados, salmón con espuma de ponzu, "tosta" de sardina con semilla de tomate y anguila a la brasa con salsa hoisin

Amanida de pebrots bresats a la mel amb ventresca de bonítol i llagostins
Ensalada de pimientos braseados a la miel con ventresca de bonito y langostinos

Vieires a la meunière amb parmentier de fonoll, parmesà, xampinyons, avellanes i núvol de tinta
Vieiras a la meunière con parmentier de hinojo, parmesano, champiñones, avellanas y nube de tinta

Trencadissa d'ous ferrats amb patates, pernil ibèric, padrons i pa
Rotura de huevos fritos con patatas, jamón ibérico, padrones y pan

Foie micuit al gintònic amb mango al gingebre i llima amb Idiazabal i torraderes
Foie micuit al gintonic con mango al jengibre y lima con Idiazabal y tostadas

Carpaccio de cecina amb encenalls de foie, olives negres, tomàquet sec i oli de tòfona
Carpaccio de cecina con virutas de foie, aceitunas negras, tomate seco i aceite de trufa

Graellada de verdures de temporada amb romesco
Parrillada de verduras de temporada con romesco

Wok de fideus saltats amb gambes, pollastre, calamar, pak choi i xiitake
Wok de fideos salteado con gambas, pollo, calamar, pak choi y shiitake

Capritx de favetes amb cloïsses, crema suau d'oli d'oliva a la llima i fideus de calamar
Capricho de habitas con almejas, crema suave de aceite de oliva a la lima y fideos de calamar

Estofat de cap i pota amb cargols
Estofado de callos con caracoles

PER CONTINUAR / PARA CONTINUAR

BRASERIA

Peix del dia a la brasa (consultar al cambrer)

Pescado del día a la brasa

Arròs al carbó a la llauna amb sípia, botifarra del perol, cargols punxencs i allioli d'algues

Arroz al carbón "a la llauna" con sepia, butifarra del perol, caracoles de mar y alioli de algas

Entrecot de vedella amb patates al caliu i pebrots del Padrón (supl. 3,30€)

Entrecot de ternera con patata "al caliu" y pimientos de Padrón

Espatleta de cabrit a baixa temperatura amb patata fornera (supl. 5,00€)

Paletilla de cabrito a baja temperatura con patata panadera

Mitjana de vaca vella a la brasa amb pebrots del piquillo

Chuletón de vaca vieja a la brasa con pimientos del piquillo

(supl. 7,00€ x persona / mínim 2 persones)

Bacallà a baixa temperatura amb "migas" de panko amb allioli d'all negre

Bacalao a baja temperatura con migas de panko y alioli de ajo negro

Ventresca de tonyina Balfegó a la flama amb saltat de bolets i espinacs frescos i maionesa de soia (supl. 4,00€)

Ventresca de atún Balfegó a la llama con salteado de setas y espinacas frescas y mayonesa de soja

Carpaccio de bacallà amb taronja, olives negres, gel d'anet i "regañas" amb pols de festuc

Carpaccio de bacalao con naranja, olivas negras, gel de eneldo y regañas con polvo de pistacho

Secret ibèric a baixa temperatura amb textures d'albergínia amb coca, ruca i parmesà

Secreto ibérico a baja temperatura con texturas de berenjena con coca, rúcula y parmesano

Costella de porc duroc confitada a baixa temperatura amb crema de col·liflor i cuscús de coliflor

Costilla de cerdo duroc confitada a baja temperatura con crema de coliflor y couscous de coliflor

Saltat de calamarsons amb arròs de plàncton i allioli de llima

Salteado de calamarcitos con arroz de plancton y alioli de lima

Canelons fins de confit d'ànec, fruita seca, beixamel de ceps, parmesà i iogurt

Canelones finos de confit de pato, frutos secos, bechamel de ceps, parmesano y yogurt

Lingot de cua de bou guisada amb parmentier de romaní, meló i cebetes glacejades

Lingote de rabo de buey guisado, con parmentier de romero, melón y cebollitas glaseadas

Steak tartar amb salsa de múrgoles, foie i patates fregides

Steak tartar con salsa de colmenillas, foie y patatas fritas

Fricandó de vedella amb bolets de temporada, patata i gelée de vi ranci

Fricando de ternera con setas de temporada, patata y gelée de vino rancio

VINS RECOMANATS / VINOS RECOMENDADOS

Celistia blanc - D.O. Costers del Segre __ 14,90€
Viognier, Macabeo

Petites Estones negre - D.O. Montsant __ 17,50€
Garnatxa, Samsó

Camins del Priorat negre - D.O. Priorat __ 23,90€
Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Carinyena, Sirah

Conde de San Cristobal - D.O. Ribera del Duero __ 19,50€
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

Marqués de Vargas Reserva - D.O. Rioja __ 20,90€
Tempranillo, Mazuelo, Garnatxa

iva inclòs/iva incluido

**dalt
de
RESTAURANT
el**

Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
Sol·licitin informació al nostre personal. Moltes gràcies.

*Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.*