



# Menús Degustación



## ENTRANTES a compartir

Pan cristal con tomate de colgar y aceite picual virgen extra

Tomates del huerto con olivas negras, cebolla encurtida y perlas de caviar de campari

Patatas Baby enteras asadas con salsa brava casera de chiles ahumados

Ceviche de salmón con leche de tigre de ají amarillo y coco (100gr)

## PRINCIPALES a elegir

Salmón cocinado a baja temperatura con patatas baby y crema de quesos

Picanha Uruguaya con textura de yuca y salsa criolla

Arroz Carnaroli cremoso con setas frescas ahumadas y escamas de Parmigiano Reggiano D.O.P.

Canelones caseros rellenos de pollo a l'ast con notas de especias, napados con bechamel cremosa de parmesano

Entrecot Argentino Angus de 300gr (sup 6€)

## POSTRES a elegir

Trufas de la casa (2 unid)

Postre de la carta (sup 3€)

**€ 30** por persona (IVA incluido)  
mínimo dos personas - bebida no incluida

## ENTRANTES a compartir

Pan cristal con tomate de colgar y aceite picual virgen extra

Burrata del Empordà inyectada con pesto de rúcula, tomatitos km0 braseados y piñones tostados

Tartar de atún con vinagreta de yuzu y soja, y su toque de mango (100gr)

Gambones al Jospet maridados en salsa cítrica, con alioli de ponzu

## PRINCIPALES a elegir

Lomo de atún rojo "bluefin" a la brasa rebozado en sésamo y su vinagreta japonesa sobre tabule de quinoa y verduras

Entrecot Argentino Angus de 300gr

Pluma ibérica con boniato asado y chutney de mango

Raviolis de carrillera de ternera con salsa trufada

## POSTRE

Postre de la carta

**€ 40** por persona (IVA incluido)  
mínimo dos personas - bebida no incluida



# Menús Degustació



## ENTRANTS a compartir

Pa vidre amb tomàquet de penjar i oli picual verge extra

Tomàquets d'hort amb olives negres, ceba adobada i perles de caviar de campari

Patates Baby senceres rostides amb la nostra salsa brava casolana de xilis fumats

Ceviche de salmó amb llet de tigre d'ají groc i coco (100gr)

## PRINCIPALS a triar

Salmó cuinat a baixa temperatura i les seves patates baby amb crema de formatges

Picanha Uruguaiana amb textura de iuca i salsa criolla

Arròs Carnaroli cremós amb bolets frescos fumats i escates de Parmigià Reggià D.O.P.

Canelons casolans farcits de pollastre a l'ast amb notes d'espècies i napats amb beixamel cremosa de parmesà

Entrecot Argentí Angus de 300gr (sup 6€)

## POSTRES a triar

Trufes de la casa (2 unid)

Postre de la carta (sup 3€)

**€ 30** per persona (IVA inclòs)  
mínim dues persones - beguda no inclosa

## ENTRANTS a compartir

Pa vidre amb tomàquet de penjar i oli picual verge extra

Burrata de l'Empordà injectada amb pesto de ruca, tomàquets km0 brasejats i pinyons torrats

Tàrtar de tonyina amb vinagreta de yuzu i soja, i el seu toc de mango (100gr)

Gambons al Josper marinats amb salsa cítrica, amb allioli de ponzu

## PRINCIPALS a triar

Llom de tonyina vermella "bluefin" a la brasa arrebossada amb sèsam i la seva vinagreta japonesa sobre tabule de quinoa i verdures

Entrecot Argentí Angus de 300gr

Ploma ibèrica amb moniato rostit i chutney de mango

Raviolis de galta de vedella amb salsa trufada

## POSTRE

Postre de la carta

**€ 40** per persona (IVA inclòs)  
mínim dues persones - beguda no inclosa



# Tasting Menus



## STARTERS to share

Thin crispy bread with hanging tomato and extra virgin picual olive oil

Garden fresh tomatoes with black olives, pickled onion and Campari caviar pearls

Roasted whole baby potatoes with our homemade smoked chili brava sauce

Salmon ceviche with tiger's milk of yellow pepper and coconut (100gr)

## MAIN COURSES to choose

Salmon cooked at low temperature with baby potatoes and creamy cheese

Uruguayan Picanha (sirloin cap) with textures of cassava and creole sauce

Creamy Carnaroli rice with fresh smoked mushrooms and Parmigiano Reggiano PDO flakes.

Homemade roasted chicken cannelloni, with notes of spices, covered with Parmesan bechamel sauce

Argentinian Angus beef Entrecote 300gr (sup 6€)

## DESSERTS to choose

Truffles of the house (2 pcs.)

Dessert from the menu ( sup 3€)

**€ 30** per person (VAT included)  
minimum two people - drink not included

## STARTERS to share

Thin crispy bread with hanging tomato and extra virgin picual olive oil

Empordà burrata injected with arugula pesto, braised km0 tomatoes and toasted pine nuts

Tuna tartar with yuzu and soy vinaigrette and a touch of mango (100gr)

Josper prawns marinated in citrus sauce, with ponzu aioli

## MAIN COURSES to choose

Roasted Bluefin tuna steak with sesame crust and Japanese vinaigrette

Argentinian Angus beef Entrecote 300gr

Iberian pork with roasted sweet potato and mango chutney

Veal cheek ravioli with truffle sauce

## DESSERTS

Dessert from the menu

**€ 40** per person (VAT included)  
minimum two people - drink not included



# Menus dégustation



## ENTRÉES à partager

Pain "cristal" grillé et croustillant, tomates à pendre et huile d'olive vierge extra "Picual"

Tomates du potager, olives noires, oignons marinés et perles de caviar de Campari

Pommes de terre "baby" entières grillées et accompagnées de salsa brava maison à base de piments fumés

"Ceviche" de saumon baigné dans un petit jus dit "leche de tigre" à base d'aji jaune et de noix de coco (100gr)

## PLATS PRINCIPAUX à choisir

Saumon cuit à basse température accompagné de pommes de terre "baby" et une crème de fromage

Picanha uruguayenne aux textures de manioc et sauce créole argentine

Riz "Carnaroli" crémeux aux champignons frais fumés et flocons de Parmigiano Reggiano D.O.P.

Cannellonis maisons farcis au poulet rôti, aux notes d'épices et recouverts de sauce béchamel crémeuse au parmesan

Entrecôte argentine Angus de 300gr (sup 6€)

## DESSERTS à choisir

Truffes (spécialité de la maison) (2 unités)

Dessert du menu ( sup 3€)

**€ 30** par personne (TVA incluse)

minimum deux personnes - boissons non comprises

## ENTRÉES à partager

Pain "cristal" grillé et croustillant, tomates à pendre et huile d'olive vierge extra "Picual"

Burrata de l'Empordà injectée au pesto de roquette, tomates cerises Km0 rôties et pignons torréfiés

Tartare de thon, vinaigrette au yuzu et au soja et soupçon de mangue (100gr)

Crevettes au four à braise Josper marinés dans une sauce citrique, ailloli de ponzu

## PLATS PRINCIPAUX à choisir

Echine de thon rouge "bluefin" à la braise, pané aux graines de sésame, vinaigrette japonaise, sur du taboulé de quinoa et des légumes

Entrecôte argentine Angus de 300gr

Plume ibérique accompagnée de patates douces rôties et d'un chutney de mangues

Raviolis de galtes de boeuf et sauce truffée

## DESSERTS

Dessert du menu

**€ 40** par personne (TVA incluse)

minimum deux personnes - boissons non comprises