

A COMPARTIR

Osetra Caviar 20gr	130
Nuestras aceitunas aliñadas	5
Pan de Xeixa, elaboración artesanal restregado con tomate	6
Stracciatella · Remolacha	18
Mejillónes en escabeche de anís estrellado	22
Anchoa de primavera Cantábrica, mantequilla ahumada	18
Jamón ibérico	36
Vitello tonnato de "Porc Negre"	28
Croquetas melosas de jamón ibérico	22
Crudo de sirvia, tomate fermentado, limón kosho	32
Steak tartar de Angus	28
Las bravas de can Font	22
Huevo al revés, cremoso de patata/sobrasada gambas crujientes	29
Ensalada púnica	21

PRINCIPALES

Pescado de Lonja "Peix Nostrum", verduras de temporada en beurre blanc	36
Bacalao confitado, pil pil de remolacha	36
Mollejas de ternera, gástrique de cítricos, caviar de Oscietra.	46
Paletilla de cordero asada, patata con tenedor	36
Lomo alto Angus, patata glaseada	36
Hamburguesa de Angus, queso semi curado de oveja y nuestro brioche casero	28

POSTRES

Helado de higos con piñones garrapiñado, elixir de tomillo	16
Pastel caliente de almendra, helado de vainilla	16
Tarta de queso de cabra "Ses Cabretes" limón fermentado	16
Selección de quesos	22

Menú degustación disponible solo con reserva

La apuesta se centra en la agricultura regenerativa con productos ecológicos, de proximidad y saludables. Verano 2024.

TO SHARE

Osetra Caviar 20gr	130
Our marinated olives	5
Xeixa bread, handmade, scrubbed with tomato	6
Stracciatella and beetroot	18
Mussels in star anise pickled sauce	22
Cantabrian spring anchovy, smoked butter	18
Iberian ham	36
Vitello tonnato of "Porc Negre"	28
Mellow croquettes of Iberian ham	22
Raw Sirvia, fermented tomato, kosho lemon	32
Angus steak tartar	28
The bravas of can Font	22
Egg upside down, creamy potato/sausage with crispy shrimps	29
Punic salad	21

MAIN

Longline fish "Peix Nostrum", vegetables in beurre blanc	36
Confit codfish, beetroot pilpil	36
Beef sweetbread, citrus gastrique, Osetra caviar	46
Roast lamb shoulder, rustic pure	36
Angus tenderloin, glazed potato	36
Angus burger, semi-cured sheep cheese and our homemade brioche	28

DESSERTS

Fig ice cream with pine nuts and thyme elixir	16
Hot almond cake, vanilla ice cream	16
Goat cheese cake "Ses Cabretes" fermented lemon	16
Cheese selection	22

Tasting menu available only with reservation.