

PARA PICAR / PER COMENÇAR

◇ Ostras Amélie Fine de Claire N°3 Especial (1p/3p) <i>Ostres Amélie Fine de Claire N°3 Especial (1p/3p)</i>	M	5	12
◇ Jamón ibérico con pan con tomate (80 gr) <i>Pernil ibèric amb pa amb tomàquet (80 gr)</i>	G · C		28
Croquetas de pollo asado (3 p) <i>Croquetes de pollastre rostit (3p)</i>	G · L · H		7
Buñuelos de brandada con all i oli de membrillo (3p) <i>Bunyols de brandada amb all i oli de codony (3p)</i>	G · L · H · P · AJ		7

ENTRANTES / ENTRANTS

Ensalada de judías verdes, carpaccio ibérico y cigalas <i>Amanida de mongeta tendra, carpaccio ibèric i escamarlans</i>	C · M · FS		14
Escudella, raviolis de “carn d’olla” y garbanzos <i>Escudella, raviolis de “carn d’olla” i cigrons</i>	G · H · C		14
Boniatos y alcachofas al carbón vegetal con hortalizas y miel <i>Moniatos i carxofes al carbó vegetal amb hortalisses i mel</i>	G		13
Crema de boletus con galleta ibérica y navajas del Delta <i>Crema de ceps amb galeta ibèrica i navalles del Delta</i>	G · L · M · ML · C		12
Tortilla abierta de gambas, cantarelas y mayonesa de crustáceos <i>Truita oberta de gambes, rossinyols i maionesa de crustacis</i>	H · M · ML · SJ		12
“Trinxat” de col kale con papada de cerdo y caviar <i>Trinxat de col verda amb papada de porc i caviar</i>	L · ML · P · C		14
Milhojas de patata trufada con yemas de codorniz <i>Milfulls de patata trufada amb rovells de guatlla</i>	L · H		15

PLATOS PRINCIPALES / PLATS PRINCIPALS

Merluza a la donostiarra con patatas al horno y ajetes tiernos <i>Lluç a la donostiarra amb patates al forn i alls tendres</i>	P · AJ		24
Bonito a la brasa con hinojo y verduras en escabeche <i>Bonítol a la brasa amb fonoll i verdures en escabetx</i>	M · ML · P · AJ		20
Bacalao confitado, guisantes del Maresme y butifarra negra <i>Bacallà confitat, pèsols del Maresme i botifarra negra</i>	A · M · ML · P		25
Zarzuela de pescado con rape y salmonete <i>Sarsuela de peix amb rap i moll</i>	G · M · ML · P · FS · AJ		24

IVA incluido - Pan y servicio 1,50 € / IVA inclòs - Pa i servei 1,50 €

Exclusivo CITY VIPS: 20% de descuento en cuenta final / Exclusiu per CITY VIPS: 20% de descompte en compte final

(Si desea inscribirse en nuestro programa VIP consulte a nuestro equipo. Promoción no acumulable a otras ofertas ni menús.)
(Si desitja inscriure's al nostre programa VIP consulti al nostre equip. Promoció no acumulable a altres ofertes o menús.)

◇ Arroz caldoso de bogavante <i>Arròs caldós de llamàntol</i>	M · L · P	28
Arroz de montaña “a la llauna” con setas y costilla confitada * <i>Arròs de muntanya a la llauna amb bolets i costella confitada*</i>	C · AJ	18
Steak Tartar Clásico <i>Steak tàrtar clàssic</i>	MZ · G · H	23
Canelones melosos de buey con crema de colmenillas <i>Canelons melosos de bou amb crema de múrgoles</i>	G · L	20
Hamburguesa de Wagyu con patatas fritas * <i>Hamburguesa de Wagyu amb patates fregides *</i>	G · L · H · MZ	19
Pollo del Prat relleno con frutos secos a la catalana <i>Pollastre del Prat farcit de fruits secs a la catalana</i>	G · L · H · FS · C	20
Albóndigas de pato con peras y praliné de avellanas <i>Mandonguilles d'ànec amb peres i praliné d'avellanes</i>	G · L · H · FS	19
◇ Solomillo de ternera con parmentier de patata y foie gras <i>Filet de vedella amb parmentier de patata i foie gras</i>	L	28

MENÚ EJECUTIVO

MENÚ EXECUTIU

Mediodías de Lunes a Viernes / *Migdiés de Dilluns a Divendres*

A elegir entre los platos de la carta,
excepto los marcados con ◇
*A triar entre els plats de la carta,
excepte els marcats amb ◇*

Entrante
Entrant

Plato Principal
Plat Principal

Postre o Café
Postre o Cafè

Servicio de pan, agua y copa
de vino incluido
Servei de pa, aigua i copa de vi inclòs

39 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DEGUSTACIÓ

Servicio de mesa completa / *Servei a taula completa*

Menú elegante y de temporada propuesto
por nuestro chef Alberto Vicente
*Menú elegant i de temporada proposat
pel nostre xef Alberto Vicente*

Servicio de pan y agua incluido
Servei de pa i aigua inclosos

45 €

Con maridaje de vinos
Amb maridatge de vins

+16 €

Con maridaje de cocktails
Amb maridatge de Coktails

+20 €

* Pregunte por nuestra opción vegetariana / * *Pregunti per la nostra opció vegetariana*

G Gluten / *Gluten*
L Leche / *Llet*
H Huevo / *Ou*
P Pescado / *Peix*

FS Frutos Secos / *Fruits Secs*
AJ Ajo / *All*
M Marisco / *Marisc*
ML Moluscos / *Mol·luscs*

C Cerdo / *Porc*
SJ Soja / *Soja*
A Apio / *Api*
MZ Mostaza / *Mostassa*

Indíquenos por favor cualquier intolerancia para proponerle la mejor alternativa.
Indiqui'ns si us plau qualsevol intolerància per proposar-li la millor alternativa.