

Sugeriments

Foie micuit amb tòc de Pedro Ximenes i poma caramelitzada	20 €
Amanida de burrata amb tomaquet Paolo Petrilli i sardina fumada a casa	17 €
Carpaccio de bacallà amb tartar de tomaquet i oliva de kalamata	17 €
Anxoves de l'escala "Soles"	17 €
Anxoves del cantàbric "Xaia"	22 €
Tires de Bacallà fumat amb caviar i melmelada de tomaquet	28 €
Llengueta a la bilbaina amb yema d'ou trufada	35 €
La carxofa trufada amb foie i tòfona	28 €
Remenat trufat de pesol del maresme bolets, cansadalada i tòfona	28 €
Ou a 63C trufat amb crema de ceps parmentrier de patata, ceps i foie	28 €
El brioix amb tàrtar de salmó advocat,ous de truita de riu i maonesa de kimchi	21 €
Fettucelle trufat amb cansalada, múrgula i rovell d'ou trufat, acabat dins el pamesà	28 €

L'arròs

Arròs d'espardenyes (L'arròs nomès es serveix amb paelles de 2 comensals, el preu es per començal)	38 €
Arròs de bolets amb cansalada confitada (L'arròs nomès es serveix amb paelles de 2 comensals, el preu es per començal)	25 €
Arròs negre de calamar i gamba vermella (L'arròs nomès es serveix amb paelles de 2 comensals, el preu es per començal)	25 €
Arròs de Turbot (L'arròs nomès es serveix amb paelles de 2 comensals, el preu es per començal)	22 €

Peix

Pota de pop roquer de la Costa Brava amb parmentier de patata i cansalada confitada	20 €
Calamar de la costa a la planxa	25 €
Llom de bacallà Islàndic confitat amb samfaina	25 €
Suprema de salmó salvatge Escocés amb glassejat de soja i mel	25 €
Cueta de rap gratinada amb mousselina d'alls	22 €
Peix de Llotja segons mercat	S/M

Carns

Cochinillo de Segovia a baixa t ^a 24 hores amb patata confitada i reducció cítrica	25 €
Espatlla de xai a Baixa t ^a 24 hores amb reducció del seus suc amb mel de Castellterçol	25 €
Espatlla de cabrit baixa t ^a 24 hores amb herbes del cingles de Bertí	32 €
Cuixa d'ànec confitada a casa amb fruits secs i reducció de ratafia	19 €
Braó de vedella amb la seva salsa al palo cortado	38 €
Peu de Porc sense feina amb foie, botifarra negre i tófonta	28 €
El nostre melós de vedella amb bolets	25 €
Entrecot de "La Bassola de Castellcir"	20 €
Filet de vedella amb foie i reducció de Pedro Ximenes	26 €

POSTRES que enamoren, elaborats per el nostre xef

El "Pastís de formatge calent" fet al moment (25 minuts)	8,5 €
El "Coulant" de xocolata Valrhona guanaja 70% (25 minuts)	8,5 €
El "Flam" cremós al caramel i vainilla bourbon	8 €
La "Llimona" més que mai	8,5 €

Vi de postre

Ochoa moscatell	5 €
Dolç de foc picapoll i macabeu	4,5 €
Gramona vi de glaç Gewürztraminer o Riesling o Xarel.lo	5,5 €
Naval 10 anys (Oporto sec)	5,5 €
Pedro Ximenes Old & Plus 20 anys	7,5 €