

Carta En Rima

Entrants / Entrantes / Starters

La nostra Xatonada

Nuestra Xatonada

Our Xatonada salad

12,50 €



Crema de carbassa rostida amb daus farcits de botifarra de perol

Crema de calabaza asada con sus dados rellenos de butifarra de perol

Roasted pumpkin cream with its dices stuffed with sausage

10.90 €



Ravioli cremós de bolets, reducció de foie i làmina de pernil ibèric

Ravioli cremoso de setas, reducció de foie y lámina de jamón ibérico

Creamy mushroom ravioli, foie reduction and Iberian ham

12.90 €



Verdures baby saltejades amb emulsió de pastanaga i coco

Verduras baby salteadas con emulsión de zanahoria y coco

Sauteed baby vegetables with carrot and coconut emulsion

14.75 €



Carpaccio de vedella amb nabius, esponges de pistatxos i sorra de foie

Carpaccio de ternera con arándanos, esponjas de pistachos y arena de foie

Beef carpaccio with blueberries, pistachio sponges and foie sand

15,00 €



Pop a la graella amb cremós de patata i oli de pebre vermell

Pulpo a la parrilla con cremoso de patata y aceite de pimentón

Grilled octopus with creamy potato and paprika oil

16,00 €



Tàrtar de vieires i peix llimona

Tartar de vieiras y pescado limón con leche de tigre roja, aguacate, pepino y mango

Scallop and lemon fish tartare with "leche de tigre roja", avocado, cucumber and mango

16,50 €



MOLUSCOS
Shellfish



CONTIENE
GLUTEN
Gluten



LACTEOS
Milk



GRANOS
DE SESAMO
Sesame



PESCADO
Fish



SOJA
Soya



HUEVOS
Eggs



ALTRAMUCES
Lupins



CACAHUETES
Peanuts



CRUSTÁCEOS
Crustacean



APIO
Celery



MOSTAZA
Mustard



FRUTOS
DE CÁSCARA
Nuts



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite

Principals / Principales / Main Courses

Cannelloni vegà d'hortalisses del nostre hort

Cannelloni vegano de hortalizas de nuestro huerto

Vegan cannelloni of vegetables from our own orchard

12,90 € 

Arròs melós de pollastre de pagès amb múrgules

Arroz meloso de pollo campesino con colmenillas

Peasant chicken creamy rice with morels

16,20 € 

Magret d'ànec fumat

Magret de pato ahumado

Smoked duck breast

18,00 € 

Peix de llotja amb verdures fresques saltejades

Pescado de lonja con puré de espárragos trigueros y verduras frescas salteadas

Fish of fish market with asparagus puree and sautéed fresh vegetables

18,00 € 

Costella de vedella rostida a baixa temperatura i nyoquis cremosos

Costilla de ternera asada a baja temperatura y ñoquis cremosos

Low temperature roasted rib of veal and creamy gnocchi

18,50 € 

Terrina de garrí, pinzellada de poma amb mostassa de fruits vermells

Terrina de cochinito, pincelada de manzana con mostaza de frutos rojos

Suckling pig terrine, apple brush with red fruit mustard

19,90 € 

Suquet de rap amb escamarlans

Suquet de rape con cigalas

Monkfish suquet with Norway lobsters

22,00 € 

Un toc dolç / Un toque dulce / Sweet time

Fruita de temporada amb escuma de fruita de la passió i les seves crispis

Fruta de temporada con espuma de fruta de la pasión y sus crispis

Seasonal fruit with passion fruit foam and its crunchy

6,50 € 

Torrija de brioix caramel·litzada amb crema anglesa

Torrija de brioche caramelizada con crema inglesa

Caramelized brioche toast with custard

7,50 € 

Febre d'or i xocolata

Fiebre de oro y chocolate

Gold and chocolate fever

7,50 € 

Lemon pie amb taronja sanguina

Lemon pie con naranja sanguina

Lemon pie with Grapefruit orange

7,50 € 

Cheesecake / Cheesecake / Cheesecake

7,50 € 