



## Carta de Temporada En Rima

### Entrants / Entrantes / Starters / Entrées

<p><b>Crema de carxofa amb encenalls de pernil ibèric de gla</b>  (14)</p> <p>Crema de alcachofa con virutas de jamón de bellota  <i>Artichoke cream with shavings of acorn-fed ham</i>  <i>Crème d'artichaut aux copeaux de jambon de bellota</i></p>	<p>12,00 €</p>
<p><b>Salmó marinat, cremós de porros amb sardina fumada i ous de salmó</b> (1, 3, 5, 10, 14)</p> <p>Salmón marinado, cremoso de puerros con sardina ahumada y huevos de salmón  <i>Marinated salmon, leek cream with smoked sardine and salmon roe</i>  <i>Saumon mariné, crèmeux de poireaux aux sardines fumées et oeufs de saumon</i></p>	<p>14,00 €</p>
<p><b>Amanida d'espínacs, calçots, panses i pinyons amb romesco de carbassa</b>  (4, 6, 8, 9, 13, 14)</p> <p>Ensalada de espinacas, calçots, pasas y piñones con romesco de calabaza  <i>Spinach salad, calçots (spring onions), raisins and pine nuts with pumpkin romesco</i>  <i>Salade d'épinards, calçots, raisins secs et pignons de pin avec romesco de potiron</i></p>	<p>13,20 €</p>
<p><b>Vieira amb textures de coliflor i escuma de mantega torrada</b> (1, 3, 10, 14)</p> <p>Vieira con texturas de coliflor y espuma de mantequilla tostada  <i>Scallop with cauliflower textures and toasted butter mousse</i>  <i>Noix de Saint-Jacques aux textures de chou-fleur et écume de beurre toasté</i></p>	<p>14,50 €</p>
<p><b>Trinxat de patata i col, ou a baixa temperatura, botifarra i vel de papada</b> (2,7,14)</p> <p>Trinchado de patata y col, huevo a baja temperatura, botifarra y velo de papada  <i>Potato and cabbage "trinxat", low-temperature egg, sausage and dewlap veil</i>  <i>Trinxat (ragôut) de pomme de terre et choux, oeuf basse température, saucisse et voile de bajoue</i></p>	<p>13,00 €</p>
<p><b>Canelons de cua de bou amb beixamel de trompeta de la mort</b> (2,3,7,11,14)</p> <p>Canelones de cola de buey con bechamel de trompetas de la muerte  <i>Oxtail cannelloni with horn of plenty mushrooms béchamel sauce</i>  <i>Cannellonis de queue de boeuf sauce béchael et trompette de la mor</i></p>	<p>15,50 €</p>
<p><b>Calamarcets farcits de botifarra del perol amb salsa de la seva tinta</b> (1,3,5,7,10,14)</p> <p>Calamarcitos rellenos de botifarra del perol con salsa de su tinta  <i>Squid stuffed with "butifarra del perol" with its ink sauce</i>  <i>Encornets farcis à la butifarra del perol avec sa sauce à l'encre</i></p>	<p>16,70 €</p>



MOLLUSCOS  
Shellfish

1



CONTIENE  
GLUTEN  
Gluten

2



LACTEOS  
Milk

3



GRANOS  
DE SÉSAMO  
Sesame

4



PESCADO  
Fish

5



SOJA  
Soya

6



HUEVOS  
Eggs

7



ALTRAMUCOS  
Lupins

8



CACAHUETS  
Peanuts

9



CRUSTACEOS  
Crustacean

10



APIO  
Celery

11



MOSTAZA  
Mustard

12



FRITOS  
DE CASCARA  
Nuts

13



E-X  
DIOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS  
Sulphite

14

## Principals / Principales / Main Courses / Plats principaux

<p><b>Mandonguilles amb salsa tailandesa i brots de soja (2,10,14)</b>          Albóndigas con salsa tailandesa y brotes de soja  <i>Meatballs with Thai sauce and soy sprouts</i>  <i>Boulettes de viande sauce thai et germes de soja</i></p>	<p>14,50 €</p>
<p><b>Xai farcit amb prunes i orellanes, puré d'albergínia i salsa de prunes (4, 8, 13, 14)</b>          Cordero relleno con ciruelas y orejones, puré de berenjena y salsa de ciruelas  <i>Lamb stuffed with plums and dried apricot, aubergine mash and plums sauce</i></p>	<p>18,50 €</p>
<p><b>Peu de porc sense feina amb carpaccio de gamba blanca i pa de pessic de garota de mar (1, 2, 3, 10, 14)</b>          Pie de cerdo sin trabajo con carpaccio de gamba blanca y bizcocho de erizo de mar  <i>Pork feet with prawns carpaccio and sea urchin sponge cake</i>  <i>Agneau farci aux prunes et abricots secs, purée d'aubergines et sauce aux prune</i></p>	<p>18,00 €</p>
<p><b>Arròs melós de cargols i rossinyols (14)</b>          Arroz meloso de caracoles y rebozuelos  <i>Snails and chanterelles mellow rice</i>  <i>Riz crémeux aux escargots et girolles</i></p>	<p>19,50 €</p>
<p><b>Peix de Llotja amb crema de moniato i remolatxa (1, 3, 5, 10, 14)</b>          Pescado de lonja con crema de boniato y remolacha  <i>Fresh fish with sweet potato cream and betroot</i>  <i>Poisson du marché à la patate douce et crème de betterave</i></p>	<p>21,00 €</p>
<p><b>Terrina de garrí, amb puré de celerí i salsa tàrtara de celerí i ceba del "platillo" (3, 5, 6, 12, 14)</b>          Terrina de cochinito, con puré de apionabo y salsa tártara de apionabo y cebolla del platillo  <i>Suckling pig terrine with celery mash and celery tartar sauce with little onions</i>  <i>Terrine de cochon de lait, purée de céleri-rave et sauce tartare de céleri-rave et oignon du plat</i></p>	<p>20,00 €</p>
<p><b>Bacallà amb mongeta perona, gnoqui de patata i "ají amarillo" (5, 14)</b>          Bacalao con judía perona, ñoquis de patata y ají amarillo  <i>Cod confit with green beans, potato gnoqui and "ají amarillo" (peruvian yellow pepper)</i>  <i>Cabillaud aux haricots perona, gnocchis de pommes de terre et piment jaune</i></p>	<p>20,00 €</p>



MOLLUSCOS  
Shellfish

1



CONTIENE  
GLUTEN  
Gluten

2



LACTEOS  
Milk

3



GRANOS  
DE SESAMO  
Sesame

4



PESCADO  
Fish

5



SOJA  
Soya

6



HUEVOS  
Eggs

7



ALTRAMUCES  
Lupins

8



CACAHUETES  
Peanuts

9



CRUSTÁCEOS  
Crustacean

10



APIO  
Celery

11



MOSTAZA  
Mustard

12



FRUTOS  
DE CÁSCARA  
Nuts

13



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS  
Sulphite

14