

Carta de Temporada En Rima

Entrants / Entrantes / Starters

<p>Gaspaxo amb bonítol marinat en soja i arrebossat en pols de tomàquet 🍅 (5, 6, 14)</p> <p>Gazpacho con bonito marinado en soja y rebozado en polvo de tomate</p> <p><i>Gazpacho with tuna marinated in soy and coated in tomato powder</i></p>	11,50 €
<p>Salmó marinat, cremós de porros amb sardina fumada i ous de salmó (1, 3, 5, 7, 10, 14)</p> <p>Salmón marinado, cremoso de puerros con sardina ahumada y huevos de salmón</p> <p><i>Marinated salmon, leek cream with smoked sardine and salmon roe</i></p>	12,50 €
<p>Amanida d'estiu (patata, pastanaga, ou) amb pollastre a l'ast (3, 7, 14)</p> <p>Ensalada de verano (patata, zanahoria, huevo) con pollo a l'ast</p> <p><i>Summer salad (potato, carrot, egg) with "a l'ast" chicken</i></p>	11,50 €
<p>Vieires amb textures de pebrot vermell 🍅 (1,3, 6, 10, 14)</p> <p>Vieiras con texturas de pimiento rojo</p> <p><i>Scallops with red pepper textures</i></p>	15,00 €
<p>Tàrtar de llobarro amb salsa de pernil ibèric (2, 3, 5, 7, 14)</p> <p>Tartar de lubina con salsa de jamón ibérico</p> <p><i>Sea bass tartare with Iberian ham sauce</i></p>	14,80 €
<p>Canelons de peix amb salsa de taronja (1, 2, 3, 10, 14)</p> <p>Canelones de pescado con salsa de naranja</p> <p><i>Fish cannelloni with orange sauce</i></p>	14,50 €
<p>Verat amb salsa Teriyaki, papada i verdures en escabetx 🍅 (5, 11, 14)</p> <p>Caballa con salsa Teriyaki, papada y verduras en escabeche</p> <p><i>Mackerel with Teriyaki sauce, jowls and pickled vegetables</i></p>	13,50 €
<p>Fideus de carbassó amb pesto, curry vermell i fruits secs (3, 4, 8, 9, 13, 14)</p> <p>Fideos de calabacín con pesto, curry rojo y frutos secos</p> <p><i>Zucchini noodles with pesto, red curry and nuts</i></p>	12,50 €



MOLLUSCS
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



CACAHUETS
Peanuts

9



CRUSTACEOS
Crustacean

10



API
Celery

11



MOSTAZA
Mustard

12



FRUTOS
DE CASCARA
Nuts

13



DIÒXID DE AZUFRE
I SULFITOS
Sulphite

14

Principals / Principales / Main Courses

<p>Calamarcets farcits de botifarra del perol amb salsa de la seva tinta (1, 3, 5, 7, 10, 14) 16,80 €</p> <p>Calamarcitos rellenos de butifarra del perol con salsa de su tinta Squid stuffed with "butifarra del perol" with its ink sauce</p>
<p>Xai farcit de prunes i orellanes, puré d'albergínia, crumble salat i aire de canyella (8, 13, 14) 18,00 €</p> <p>Cordero relleno de ciruelas y orejones, puré de berenjena, crumble salado y aire de canela Lamb stuffed with plums and dried apricots, aubergine puree, salty crumble and cinnamon air</p>
<p>Peu de porc amb salsa soubise, ceba vermella encurtida i sunomano (cogombre i sèsam negre) (3, 4, 11, 14) 16,50 €</p> <p>Pie de cerdo con salsa soubise, cebolla roja encurtida y sunomano (pepino y sésamo negro) Sucking pig with soubise sauce, red onion and sunomano (cucumber and black sesame)</p>
<p>Arròs melós de carrabiners (1, 5, 10, 14) 22,00 €</p> <p>Arroz meloso de carabineros Big red shrimp rice</p>
<p>Onglet de vedella amb puré de chirivia, chutney de pera i salsifí (6, 14) 17,50 €</p> <p>Onglet de ternera con puré de chirivía, chutney de pera y salsifí Veal Onglet with parsnipp pure, pear chutney and salsifi</p>
<p>Peix de Llotja amb salsa de mango, prèsec de l'Ordal i bleda vermella (3, 5, 10, 14) 21,00 €</p> <p>Pescado de lonja con salsa de mango, melocotón del Ordal y acelga roja Fresh fish with mango, peach from Ordal town and red chard</p>
<p>Bacallà a baixa temperatura amb mongeta perona, gnoqui de "ají amarillo" i espelet (5, 14) 17,50 €</p> <p>Bacalao a baja temperatura con judía perona, ñoquis de ají amarillo y espelet Cod confit with green beans, potato gnoqui and "ají amarillo" (peruvian yellow pepper)</p>
<p>Garrí amb celerí, ceba "platillo" i salsa tàrtara (3, 5, 12, 14) 16,50 €</p> <p>Cochinillo con apionabo, cebolla platillo y salsa tàrtara Sucking pig with celeriac, onion saucer and sauce tartar</p>



Amb productes del nostre hort
Con productos de nuestro huerto
Products from our kitchen garden



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14