

Carta de Temporada En Rima

Entrants / Entrantes / Starters / Entrées

Crema de carbassa i moniato amb saltejat de bolets 	11,50€
Crema de calabaza y boniato con salteado de setas Pumpkin and sweet potato cream with sautéed mushrooms	
Salmó marinat amb algues, salsa tozasu i els seus ous (1, 4, 5, 6,10, 14)	12,50 €
Salmón marinado con algas, salsa tozasu y sus huevos Marinated salmon with seaweed, tozasu sauce and its roe	
Amanida de bacallà amb tomàquet i olivada  (5, 12,14)	12,00 €
Ensalada de bacalao con tomates y olivada Cod salad with tomatoes and olives tapenade	
Tàrtar de llobarro amb salsa de pernil ibèric (3, 5, 14)	14,80 €
Tartar de lubina con salsa de jamón ibérico Sea bass tartare with iberian ham sauce	
Foie micuit a la Malvasia, confitura de figues i torradetes de nabius (2)	14,00 €
Foie micuit a la Malvasía, confitura de higos y tostaditas de arándanos Foie micuit a la Malvasía (sweet wine), fig jam and blueberry toast	
Vieires en salsa de cava <i>Carpe Diem</i>, perles de llimona i escopinyes (1,10,14)	15,00 €
Vieiras en salsa de cava <i>Carpe Diem</i> , perlas de limón y berberechos Scallops in <i>Carpe Diem</i> cava sauce, lemon pearls and cockles	
Canelons de rostit i beixamel de rossinyols (2,3, 7, 14)	13,00€
Canelones de carne asada y bechamel de rebozuelos Roast meat cannelloni and chanterelle bechamel	
Rillette d'ànec amb gelatina de ratafia (2)	16,00€
Rillette de pato con gelatina de ratafia Duck rillette with ratafia gelatin	
Fideus de carbassó amb pesto, curry vermell i fruits secs  (3, 4, 13, 14)	12,50€
Fideos de calabacín con pesto, curry rojo y frutos secos Zucchini noodles with pesto, red curry and nuts	



MOLUSCOS
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



CRUSTACEOS
Crustacean

10



APIO
Celery

11



MOSTAZA
Mustard

12



FRUTOS
DE CÁSCARA
Nuts


13



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite

14

Principals / Principales / Main Courses / Plats principals

Calamarcets farcits de botifarra del perol amb salsa de la seva tinta (1, 5, 10, 14)	16,80 €
Calamarcitos rellenos de butifarra del perol con salsa de su tinta Squid stuffed with "butifarra del perol" with its ink sauce	
Presa ibèrica, salsa de taronja i ginebró, nyàmera i espinacs (14)	18,00 €
Presa ibérica, salsa de naranja y enebro, tupinambos y espinacas Iberian pork, orange and juniper sauce, tupinambos and spinach	
Arròs melós de ceps, pols de ceps i un toc de formatge blau <i>Avi Ton</i>  (3,11,14)	22,00 €
Arroz meloso de setas, polvo de setas y un toque de queso azul <i>Avi Ton</i> Creamy mushroom rice, mushroom powder and a touch of <i>Avi Ton</i> blue cheese	
Peix de llotja amb suc fosc de vi negre <i>Arte</i>, cremós de porro i bledes vermelles (5,10, 11, 14)	21,00 €
Pescado de lonja con zumo oscuro de vino negro <i>Arte</i> , cremoso de puerro y acelgas rojas Fish from the market with dark <i>Arte</i> black wine juice, creamy leek and red chard	
Peus de porc sense feina amb carabiner i salsa del seu coral (1, 5,10, 14)	17,00 €
Pies de cerdo deshuesados con carabinero y salsa de su coral Boneless pork feet with large red prawn and coral sauce	
Llom de cèrvol, textures de remolatza i fonoll (11, 14)	21,00 €
Lomo de ciervo, texturas de remolacha e hinojo Venison loin, beet and fennel textures	
Espatlla de xai farcida de prunes i orellanes amb couscous de verdures de terra (13, 14)	19,00€
Espalda de cordero rellena de ciruelas y orejones con couscous de verduritas de tierra Lamb shoulder stuffed with plums and dried apricots with land vegetables couscous	
Llom de tonyina Balfegó amb coulis de ruca i alfàbrega (1,10, 14)	24,00€
Lomo de atún Balfegó con coulis de ruca y albahaca Balfegó tuna loin with ruca coulis and basil	
Llobarro, escamarlans i musclos amb suquet de romesco (1, 2, 5, 10,13, 14)	23,00€
Lubina, cigalas y mejillones con suquet de romesco Sea bass, crayfish and mussels with romesco suquet	



MOLUSCOS
Shellfish

1



CONTIENE
GLUTEN
Gluten

2



LACTEOS
Milk

3



GRANOS
DE SÉSAMO
Sesame

4



PESCADO
Fish

5



SOJA
Soya

6



HUEVOS
Eggs

7



ALTRAMUCES
Lupins

8



CAHAUETES
Peanuts

9



CRUSTACEOS
Crustacean

10



APIO
Celery

11



MOSTAZA
Mustard

12



FRUTOS
DE CÁSCARA
Nuts

13



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite

14