



















OSTRES I CAVIAR - OSTRAS Y CAVIAR

	Fine de claire. Marennes-Oléron <i>Fine de claire. Marennes-Oléron</i>	3,5€ (u.)
	Spéciale. Normandia núm. 2 <i>Spéciale. Normandia núm. 2</i>	4,5€ (u.)
	Arrissada del Delta de l'Ebre <i>Rizada del Delta de l'Ebre</i>	3,5€ (u.)
	Ostra normanda en tempura japonesa <i>Ostra normanda en tempura japonesa</i>	6€
	Ostra normanda amb salsa ponzu <i>Ostra normanda con salsa ponzu</i>	5€
	Caviar Osetra Imperial 10gr <i>Caviar Osetra Imperial 10gr</i>	35€







REBOST - DESPENSA

	Gilda de seitó o d'anxova <i>Gildas de boquerón o de anchoa</i>	2,5€ - 3€ (u.)
	Anxoves del Cantàbric 00 <i>Anchoas del Cantábrico 00</i>	2€ filete
	Seitons en vinagre <i>Boquerones en vinagre</i>	7€ (6 filetes)
	Salmó fumat Carpièr <i>Salmón ahumado Carpièr</i>	14€
	Daus de bacallà marinat amb olives kalamata <i>Dados de bacalao marinado con olivas kalamata</i>	12€
 	Moixama d'almadrava amb ametlla torrada <i>Mojama de almadraba con almendras tostadas</i>	11€
	Pernil Ibèric de gla D.O Extremadura <i>Jamón Ibérico de bellota D.O Extremadura</i>	19€
	Taula d'embotits catalans <i>Tabla de embutidos catalanes</i>	14€
	Taula de formatges catalans <i>Tabla de quesos catalanes</i>	13,5€
	Foie el meu cuit d'ànec de Gers <i>Foie mi cuit de pato de Gers</i>	12€
	Croquetes: de calamarsó en la seva tinta, de gambes, de melós de bacallà, o de pernil <i>Croquetas: de chipirón en su tinta, de gambas, de meloso de bacalao, de jamón</i>	2€ (u.)
 	Torreznos de Sòria <i>Torreznos de Soria</i>	7,5€










ELS NOSTRES PANS - NUESTROS PANES

	Pa de poble de massa mare <i>Pan de pueblo de masa madre</i>	4€
	Pa de coca amb tomàquet <i>Pan de coca con tomate</i>	4€
	Mantega casolana d'anxoves <i>Mantequilla artesana de anchoas</i>	3,5€

FREDS - FRÍOS

	Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca de tonyina i piparres <i>Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún i piparres</i>	11€
 	Torrija de verat curat, ricotta, tomàquet rostit i ceba fermentada <i>Torrija de caballa curada, ricotta, tomate asado y cebolla fermentada</i>	9€ (u.)
 	Carpaccio de ventresca de tonyina fumada amb crema d'ametlles <i>Carpaccio de ventresca de atún ahumado con crema de almendras</i>	15€
	Tartar de gambes de Vilanova amb fruita de la passió i mango <i>Tartar de gambas de Vilanova amb fruta de la pasión y mango</i>	22€
	Steak tartar de vedella ecològica al Cafè Paris <i>Steak tartar de ternera ecológica al Cafè Paris</i>	18€
	Carpaccio de picanya madurada amb emulsió de mostassa i parmesà <i>Carpaccio de picaña madurada con emulsión de mostaza y parmesano</i>	12€

CALENTS - CALIENTES

	Carxofa confitada amb parmentier d'apinabo, papada ibèrica i tòfona negra <i>Alcachofa confitada con parmentier de apinabo, papada ibérica i trufa negra</i>	11€ (u.)
	Alberginia a la brasa amb katsobushi <i>Berenjena a la brasa con katsobushi</i>	9€
	Arròs de trompetes de la mort i colomí <i>Arroz de "trompetes de la mort" i pichón</i>	19€
	Petxines de pelegrí a la brasa amb cansalada i carxofa en textures <i>Vieiras a la brasa con tocino y alcachofa en texturas</i>	17€
	Sepionetes a la planxa amb pèsols del Maresme <i>Sepietas a la plancha con guisantes del Maresme</i>	18€
	Pop a la brasa amb polenta mediterrània i maionesa d'all negre <i>Pulpo a la brasa con polenta Mediterránea y mayonesa de ajo negro</i>	19€
	Turbot a la brasa, habites amb la seva pil-pil <i>Rodaballo a la brasa, habitas con su pil-pil</i>	22€
 	Caneló XXL de rostit amb beixamel i bolets de temporada <i>Canelón XXL de asado con bechamel y setas de temporada</i>	12,5€
	Filet de vedella ecològica de Cal Tomàs a la brasa amb foie <i>Filet de ternera ecológica de Cal Tomàs a la brasa con foie</i>	27€
	Presca Ibèrica Joselito a la brasa amb parmentier de patata aromàtica <i>Presca Ibérica Joselito a la brasa con parmentier de patata aromática</i>	18€
	Terrina de garrí amb puré de poma rostida <i>Terrina de cochinitillo con puré de manzana asada</i>	21,5€

POSTRES

	Formatge glauc i copeta Palo Cortado (millor formatge de Catalunya 2019) <i>Queso glauc y copita Palo cortado (mejor queso catalán 2021)</i>	8€
 	Coulant de xocolata amb gelat de festuc <i>Coulant de chocolate con helado de pistacho</i>	9€
  	Torrija amb Gelat de canyella i cafè <i>Torrija con Helado de canela y café</i>	7,5€
  	El nostre pastís de llimona amb merenga deshidratada <i>Nuestra tarta de limón con merengue deshidratado</i>	9€
	Sorbet de llimona i alfàbrega <i>Sorbete de limon y albahaca</i>	4,5€
 	Gelat de festuc o Gelat de canyella i cafè <i>Helado de pistacho o Helado de canela y café</i>	4,5€