

La Carta

Para picar

Jamón ibérico y queso Mahón de Menorca al plato. Pan con tomate y aceite de arbequina	11,50 €
Coca de queso Roncal y escalibada ahumada acompañada de confitura de tomate	10,00 €
Endivias fibias al grill, Romesco de Tarragona y jamón de pato con tostaditas	10,00 €
"Esqueixada" de bacalao de Islandia y láminas de Granny Smith con aceite de Cambrils	9,00 €
Huevos ecológicos de corral rotos con foie, calabaza y cebolla caramelizada	12,00 €

Entrantes

Ensalada de verduras de temporada	9,00 €
Ensalada de judías del "ganxet", jamón ibérico y aceite de trufa negra	11,70 €
Carpaccio de gambas, aceite de naranja y avellanas de Riudoms caramelizadas	9,00 €
Crema de boletus, helado de foie gras y esencia de tomillo	10,00 €
Papardelle salteado con cigalitas y salmón ahumado con bechamel de niscalos	11,00 €

Pescado

Arroz caldoso de bogavante (<i>Varietad Bomba procedente de La Aldea</i>) (Mínimo 2 personas)	20,00 €
Ventresca de bacalao en una emulsión de su jugo y trompetas de la muerte	18,00 €
Lenguado a la plancha con reducción de galeras y té ahumado	21,00 €
Lomo de merluza de palangre en papillote vegetal y caldo de gambitas rojas	14,00 €

Carnes

Magret de pato a la piedra caliente y su "all i oli" de membrillo	12,00 €
Corte de cochinillo confitado 6 horas y cuajada de leche de oveja	12,00 €
Taco de solomillo ibérico de cerdo y chips de alcachofa	14,00 €
Entrecôte a la piedra y parrillada de verduras de temporada	16,00 €

(Preus amb IVA inclòs)