












**Cuina mediterrània, amb productes de proximitat i de temporada,
amb tocs de fusió de les millors cuines del món. Acompanyats dels millors vins de Catalunya.**

Per començar

Croquetes de pernil ibèric		3,00€
Gilda 2.0		10,00€
Patates braves amb allioli d'all rostit i "jalapeños"		9,00€
Calamar de platja fregit amb cítrics i maionesa de xili dolç		15,00€
Pernil ibèric al tall		29,00€
Taula de formatges catalans (Garrotxa, Odre, Blau de pastor, Tartera)		17,00€
Anxoves de l'Escala doble zero amb mantega fumada i pa Carasau		16,00€
Pa de coca de Montserrat amb tomàquet		3,50€





Per compartir

Ensalada russa amb tataki de tonyina i adobats		12,00€
Burrata de la Duquesa amb pesto vermell, pinyons, oli d'alfàbrega i kale		16,00€
Amanida Cèsar amb pollastre de corral cruixent, bacon cruixent anxoves, parmesà i crostons		14,00€
Amanida de tomàquet amb ventresca, ceba i olivada		16,00€




Alergògens



Mar i Muntanya

Arròs de gamba vermella amb allioli 	29,00€ mín 2 pax
Peix de llotja amb salsa Beurre Blanc, freses i bimi 	S/M
Burger de vedella ecològica km0 , canonges, ceba caramel·litzada, i maionesa 	17,00€
Rel·lom de vedella amb puré de patata, foie, ruca i salsa demi-glacé 	28,00€

El millor final

Cheese cake de tres formatges, toffee i gelat de caramel salat 	7,00€
Pannacotta de xocolata i cafè 	7,00€
Cítric en textures 	7,00€
Fruita en textures	7,00€

Suplement de Servei 1,50€/pax

Alergògens

 Gluten  Lactosa  Ou  Marisc  Peix  Mol·lusc  Soia  Fruits secs  Cacauets  Sèsam  Api  Sulfit  Bolets