

CARTA

Entrants

OSTRES VIVES DE LES RIES GALLEGUES, la mitja dotzena 36.00

TARTAR DE GAMBA VERMELLA AMB "AJOBLANCO" I OSTRA FUMADA DAMUNT DE PA NEGRE MÒLT 42.50

LLAMÀNTOL GALLEC EN AMANIDA AMB ASPIC DE LES PRIMERES VERDURETES DE TEMPORADA 48.50

VIEIRES SALTADES AMB AMANIDA "WALDORF" (Poma i nous de Girona, cabdells de Tudela) 27.00

"DIM SUM" (raviolis xinesos) FARCIT DE GAMBA VERMELLA AMB EL SEU BROU "DASHI"

AL VAPOR DE TONYINA I ALGUES 38.50

TAGLIOLINI AMB OU DE CALAF A BAIXA TEMPERATURA I TÒFONA NEGRA DE GRAUS CONFITADA 42.50

ELS NOSTRES CANELONS FARCITS AMB POLLASTRE RAÇA PRAT "POTA BLAVA" 27.00

Peixos i Arrossos

MOLLS DE ROCA (sense espines) AMB EL SEU CONSOMÉ A LA SOIA COREANA I FULLES DE CEBA DE FIGUERES A LA BRASA 32.50

CUA DE RAP A LA BRASA DE CARBÓ AMB ESCOPINYES DE LES RIES GALLEGUES I VELOUTÉ D'ESPÀRRECS VERDS 34.00

LLOBARRO SALVATGE A LA BRASA DE CARBÓ AMB ARRÒS DE GAMBOTS 42.50

ESPARDENYES SALTADES AMB ROSSEJAT DE FIDEUS 52.50

ARRÒS SUCARRAT D'ANGUILA DEL DELTA I GALERES DE LA "BARCELONETA" 30.50

Carns i Caça

ÀNEC ROSTIT EN EL SEU SUC "A LA PRESSE" (min.2 pers.) 39.50 p.p.
(el nostre gran clàssic des de l' any 1967)

PETIT POULET DE LA BRESSE ROSTIT EN DOS SERVEIS: 39.50

El pit amb arròs al curry de "Madrás" i la cuixa en "Caesar Salad"

ESPATLLA DE CABRIT AMB RISOTTO DE PUNTALET I FORMATGE DE CABRA "VALENÇAY" 32.50
(cuinada de 2 formes: confitada 12 hores i en carpaccio tebi)

COSTELLETES DE CABRIT A LA GRAELLA DE CARBÓ AMB PATATES SOUFLÉS 39.50

FILET DE BOU "CHAROLAIS" EN TAGLIATTA AMB PURÉ PARMENTIER I SALSA DE TÒFONA NEGRA 42.50

PERDIU VERMELLA (desossada) AMB TRINXAT DE LA CERDANYA 39.00

LLEBRE A LA ROYAL (amb castanyes gallegues confitades a la vainilla) 49.50

(Preus amb IVA inclòs)

Menú “TÒFONA NEGRA”

De Graus (Osca) ens arriba la joia de l'hivern; el “Tuber Melanosporum”, la millor Tòfona Negra

Aperitiu:

*TOSTA DE PA DE PAGÈS AMB OLI DE LA SÈNIA (oliveres mil·lenàries) I TÒFONA NEGRA
TÒFONA NEGRA AL CHAMPAGNE*

VIEIRA TRUFADA AMB PURÉ PARMENTIER

TAGLIOLINI AMB OU DE CALAF A BAIXA TEMPERATURA I TÒFONA NEGRA

FILET DE BOU “CHAROLAIS” AMB RISOTTO AL PECORINO “SARDO” I TÒFONA NEGRA

FORMATGE “CAMEMBERT DE NORMANDIE” MADURAT PER JEAN D’ALÓS AMB TÒFONA NEGRA

HOMENATGE DOLÇ A LA TÒFONA NEGRA

Preu Menú: 140€ /pers.

Menú DEGUSTACIÓ

Una selecció d'alguns dels nostres plats mes coneguts i les nostres ultimes novetats

Aperitiu: FISH & CHIPS VIA VENETO

VIEIRES SALTADES AMB AMANIDA “WALDORF” (poma i nous de Girona, cabdells de Tudela)

“DIM SUM” (raviolis xinesos) FARCIT DE GAMBA VERMELLA AMB EL SEU BROU “DASHI” AL VAPOR DE TONYINA I ALGUES

MOLLS DE ROCA (sense espines) AMB EL SEU CONSOMÉ A LA SOIA COREANA I FULLES DE CEBA DE FIGUERES A LA BRASA

*ESPATLLA DE CABRIT AMB RISOTTO DE PUNTALET I FORMATGE DE CABRA “VALENÇAY”
(cuinada de 2 formes: confitada 12 hores i en carpaccio tebi)*

BUNYOLS DE XOCOLATA I AVELLANA AMB VEL DE CACAU I GELAT THAI

Preu Menú: 100€/pers.