

# CARTA

## Entrants

CARXOFES DEL PRAT (Royal, Confitades i Cruixents) AMB FOIE DE COLOMERS 30.00

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

ESPÀRRECS BLANCS DE NAVARRA (el rovell a la brasa, la tija confitada a la vainilla "Tahiti") AMB CHANTILLY DE PARMESÀ 28.50

LLAMÀNTOL GALLEC EN AMANIDA AMB ASPIC DE FAVETES A LA MENTA 48.50

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

AL VAPOR DE TONYINA I ALGUES 36.50

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" 25.00

## Peixos i Arrossos

PEIX DE LLOTJA CONFITAT AL PERFUM DE FARIGOLA DAMUNT D'UNA CREMA DE BORRATGES I "CARDOS" DE NAVARRA 38.50

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

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

ESPAIDENYES SALTADES AMB ROSSEJAT DE FIDEUS 52.50

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

## Carns

PEUS I "RABITOS" DE PORC (desossats i cruixents) AMB NAPS DE LA CERDANYA DE TALLTENDRE 28.00

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 EN DUES COCCIONS AMB ARRÒS AL CURRY 36.50

El pit rostit "tradicional" i la cuixa cuinada a baixa temperatura i glacejada

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 SOUFFLÉS 39.50

FILET DE BOU "CHAROLAIS" EN TAGLIATTA AMB PURÉ PARMENTIER I SALSA DE TÒFONA NEGRA 39.50

(Preus amb IVA inclòs)

## Gran Menú de les “5 DÉCADES”

*Per celebrar el nostre 50è Aniversari (1967-2017) els proposem un viatge gastronòmic per la nostra historia*

*Aperitiu:*

*PASTA SALADA D'ANXOVES (anys 60's)*

*FLOR DE CARBASSÓ FARCIDA DE BRANDADA DE BACALLÀ (anys 80's)*

*BOMBÓ DE XOCOLATA I FOIE (any 2005)*

*DIM SUM FARCIT DE GAMBA DE PALAMÓS AMB EL SEU BROU “DASHI” (any 2009)*

*FISH & CHIPS (Peix de Llotja amb patates soufflé) (any 2016)*

*Fino Tradición Màgnum (saca Novembre 2016)*

\*\*\*

*GAMBA VERMELLA DE LA LLOTJA DE LA BARCELONETA (servida en Tàrtar) AMB LLIMA, PASTANAGA I CARBASSA (any 2015)*

***D.O. Rías Baixas “El Palomar 2015” de Bodegas Zárate***

\*\*\*

*CREMA DE GAROTES GRATINADES VIA VENETO (any 1971)*

*(El plat preferit de Salvador Dalí)*

***D.O. Empordà “Singular Garnacha Roja 2014” de Mas Llunes***

\*\*\*

*ESPÀRRECS BLANCS DE NAVARRA A LA BRASA AMB CHANTILLY DE PARMESÀ I VAINILLA “TAHITI” (any 2015)*

***A.O.C. Alsace “Pinot Gris V.T. 2003” de Marcel Deiss***

\*\*\*

*LLAMÀNTOL A LA CARDINAL (anys 60's)*

***Garnacha Blanca “Brisat 1997”***

\*\*\*

*MILFULLS DE PATATA I BOTIFARRA DE PEROL SEGONS RECEPTE TRADICIONAL*

*un dels nostres plats mes emblemàtics (any 1986)*

***D.O. Montsant “Les Tallades de Cal Nicolau 2008” de Bodegas Orto Vins***

\*\*\*

*FILET DE BOU A LA PEBRA NEGRA (anys 60's)*

***D.O.C. Rioja “Gran Reserva 904” 1989 de Bodegas La Rioja Alta***

\*\*\*

*POMA DE GIRONA EN TEXTURES AMB GELAT I PA DE PESSIC DE IOGUR PERSA (any 2016)*

***D.O. Lanzarote “El Canari” de Bodegas El Grifo***

\*\*\*

*“OMELETTE SOURPRISE” FLAMEJADA (anys 60's)*

***A.O.C Sauternes “Château Rieussec 2001”***

\*\*\*

***Preu Menú: 165€/pers.***

***Preu Menú amb maridatge de vins: 240€/pers.***