

Carta

Entrantes

ALCACHOFAS DEL PRAT (Royal, Confitadas y Crujientes) CON FOIE GRAS DE “COLOMERS” 30.00

TARTAR DE GAMBA ROJA CON “AJO BLANCO” Y OSTRA AHUMADA SOBRE PAN NEGRO MOLIDO 42.50

ESPÁRRAGOS BLANCOS DE NAVARRA (la yema a la brasa, el tallo confitado a la vainilla “Tahiti”) CON CHANTILLY DE PARMESANO 28.50

BOGAVANTE GALLEGO EN ENSALADA CON ASPIC DE HABITAS A LA MENTA 48.50

“DIM SUM” (raviolis chinos) RELLENO DE GAMBA DE PALAMÓS CON SU CALDO “DASHI” AL VAPOR DE ATÚN Y ALGAS 36.50

TAGLIOLINI CON HUEVO DE CALAF A BAJA TEMPERATURA Y TRUFA NEGRA DE GRAUS 42.50

NUESTROS CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT “POTA BLAVA” 25.00

Pescados y Arroces

PESCADO DE LONJA CONFITADO AL PERFUME DE TOMILLO SOBRE CREMA DE BORRAJAS Y CARDOS DE NAVARRA 38.50

SALMONETES DE ROCA (sin espinas) CON SU CONSOMÉ A LA SOJA KOREANA Y HOJAS DE CEBOLLA DE FIGUERAS A LA BRASA 32.50

RODABALLO “SALVAJE” A LA BRASA DE CARBÓN CON ARROZ DE CARABINEROS 42.50

“ESPARDENYES” SALTEADAS CON “ROSSEJAT” DE FIDEOS 52.50

ARROZ “SUCARRAT” DE ANGUILA DEL “DELTA” Y GALERAS DE LA “BARCELONETA” 30.50

Carnes

MANITAS Y RABITOS DE CERDO (deshuesados y crujientes) CON NABOS DE LA CERDAÑA DE “TALLTENDRE” 28.00

PATO ASADO EN SU PROPIO JUGO “A LA PRESSE” (min. 2 pers.) 39.50 p.p.
(nuestro gran clásico desde el año 1967)

PETIT POULET DE LA BRESSE EN DOS COCCIONES CON ARROZ AL CURRY 36.50
La pechuga asada “tradicional” y el muslo cocinado a baja temperatura y glaseado

ESPALDITA DE CABRITO CON RISSOTO DE “PUNTALET” Y QUESO DE CABRA “VALENÇAY” 32.50
(cocinada de 2 maneras: confitada 12 horas y en carpaccio tibio)

CHULETITAS DE CABRITO A LA PARRILLA DE CARBÓN CON PATATAS SOUFFLÉ 39.50

FILETE DE BUEY “CHAROLAIS” EN TAGLIATTA CON PURÉ PARMENTIER Y SALSA DE TRUFA NEGRA 39.50

Gran Menú de las “5 DÉCADAS”

Para celebrar nuestro 50º aniversario (1967-2017) les proponemos un viaje gastronómico por nuestra historia

Aperitivos:

PASTA SALADA DE ANCHOAS (años 60's)
FLOR DE CALABACÍN RELLENA DE BRANDADA DE BACALAO (años 80's)
BOMBÓN DE CHOCOLATE Y FOIE (año 2005)
DIM SUM RELLENO DE GAMBA DE PALAMÓS CON SU CALDO “DASHI” (año 2009)
FISH & CHIPS (Pescado de Lonja con patatas soufflé) (año 2016)
Fino Tradición Magnum (saca Noviembre 2016)

GAMBA ROJA DE LA LONJA DE LA BARCELONETA (servida en Tartar) CON LIMA, ZANAHORIA Y CALABAZA (año 2015)
D.O. Rías Baixas “El Palomar 2015” de Bodegas Zárate

CREMA DE ERIZOS DE MAR GRATINADOS VIA VENETO (año 1971)
(El plato preferido de Salvador Dalí)
D.O. Empordà “Singular Garnacha Roja 2014” de Mas Llunes

ESPÁRRAGOS BLANCOS DE NAVARRA A LA BRASA CON CHANTILLY DE PARMESANO Y VAINILLA “TAHITI” (año 2015)
A.O.C. Alsace “Pinot Gris V.T. 2003” de Marcel Deiss

BOGAVANTE A LA CARDINAL (años 60's)
Garnacha Blanca “Brisat 1997”

MILHOJAS DE PATATA Y BUTIFARRA DE PEROL SEGÚN RECETA TRADICIONAL
uno de nuestros platos más emblemáticos (año 1986)
D.O. Montsant “Les Tallades de Cal Nicolau 2008” de Bodegas Orto Vins

FILETE DE BUEY A LA PIMIENTA NEGRA (años 60's)
D.O.C. Rioja “Gran Reserva 904” 1989 de Bodegas La Rioja Alta

MANZANA DE GIRONA EN TEXTURAS CON HELADO Y BIZCOCHO DE YOGUR PERSA (año 2016)
D.O. Lanzarote “El Canari” de Bodegas El Grifo

“OMELETTE SURPRISE” FLAMBEADA (años 60's)
A.O.C Sauternes “Château Rieussec 2001”

Precio Menú: 165€/pers.
Precio Menú con maridaje de vinos: 240€/pers.