

PLATS

Brioix amb cremós
d'albergínia _____ 4,5€/U

amb formatge Mas Garet, crema sobrassada i emulsió de mel

Cruixent de pollastre
a l'ast _____ 3€/U

amb llimona confitada i emulsió de la seva salsa

Milfulls amb cremós
d'atmella _____ 4€/U

amb sardina fumada i emulsió d'oliva verda i piparres

Choux de salmó marinat
amb interior d'anet _____ 3,5€/U

cream freiche i horseradish, anacards i ous de truita

Fusta d'embotits _____ 19€

amb pa torrat i tomàquet

Fusta de formatges _____ 18€

amb pa torrat i tomàquet

Foie micuit _____ 19€

amb confitura de temporada i torradetes de brioix

Amanida de moniato,
figues i espinacs baby _____ 17€

amb mató, festucs i raïm

Pastanaga brassejada _____ 17€

amb iogurt, cerfull i avellana



Musclos amb
beure Blanc _____ 17,50€

amb verdura de temporada, mostassa confitada i estragó

Cocotxes de bacallà
al pil-pil _____ 23€

mongetes del ganxet, oli de julivert amb kombu i còdium

Peix de llotja _____ S/M€

amb suquet de peix de roca thai i textures de fonoll

Secret de tonyina amb
cremós de coliflor _____ 21€

herbes i suc de rostit de peix

Lletons de vedella _____ 21€

salsa del seu rostit, taronja i meunière de llima

Peus de porc _____ 20€

salsa de vainilla, tubercles de temporada rostits i encurtits

Mitjana de Wagyu
a la brasa _____ 14€/100G

*amb patates fregides
o puré estil robuchon +3,5€
Salsa Bearnesa +3,5€
Salsa café Paris +4€*

Rodó del Forn Nostre _____ 4,5€

1/4 de kg