

Aperitius

€

Empanada de vedella	4.50
Ostra Thierry Guillemot nº 3 (Normandia)	7.00
Taula de formatges del Pirineu	20.50
Vieires amb cansalada i escuma de patata	23.00
Tàrtar de salmó Carpier fumat amb alvocat i ou. (Carpier, Noruega)	23.00
Carpaccio de Wagyu A5 l'om alt. 120 g (Sugimoto, Miyazaki A5, Japó)	30.00

Entrants

Formatge provoleta a la brasa amb pesto de tomàquets secs	19.00
Focaccia amb formatge straciatella de búfala, espinacs i herbes aromàtiques	20.00
Bolets del bosc amb ou poché, cansalada i puré de formatge del Pirineu	22.00
Ous estrellats amb pernil ibèric i patates fregides	23.00
Vitel toné de "picaña" de vedella Angus (EUA)	23.00
Pernil de Wagyu amb coca de vidre (Japó)	32.00

Sopa

Crema de carbassa amb gingebre i llet de coco	18.00
---	-------

Peixos

Salmó a la planxa amb verdures saltades	30.00
Turbot a la planxa amb verdures saltades	30.00

Suggerències

Lasanya vegetariana amb bolognesa de ceps	25.00
Goulash de cérvol amb spaetzle	30.00
Milaneses de vedella a l'estil napolità amb tomàquet, formatge, patates i ou fregit	30.00

Carns

€

Hamburguesa vegetariana amb enciam, tomàquet, ceba i formatge cheddar	24.00
Magret d'ànec de 380 g (País Basc, Espanya)	31.00
Hamburguesa de vedella Angus madurada 30 dies amb enciam, tomàquet, ceba, formatge cheddar i bacon. 180 g. (USA, 50%angus-50% Wagyu)	33.00
Entranya de Black Angus. 250 g (Canadà)	37.00
Llom alt desossat. 300 g (Uruguai)	39.00
Llom baix desossat. 300 g (Argentina)	39.00
Entrecot de vedella madurat 60 dies. 1 kg (Alemanya)	82.00
Llom de Wagyu. 200 g (Sugimoto, Miyazaki A5, Japó)	98.00

*Totes les nostres carns van acompanyades de la seva guarnició

Postres casolanes

Alfajor de dolç de llet amb xocolata blanca o negra	11.00
Mousse de xocolata	11.00
Crema catalana	11.00
Tiramisú	11.00
Postres estil Balcarce amb merenga, dolç de llet i fruits secs	11.00
Pastís de formatge Solanelles	11.00
Volcà de xocolata	11.00