

Gaspatxo de remolatxa, tomàquet, flors
Gazpacho de remolacha, tomate, flores
Beetroot and tomatoe gazpacho, flowers

Ajoblanco, sorbet d'ametlles salades
Ajoblanco, sorbete de almendras saladas
'Ajoblanco' salted almonds ice-cream

Velouté de peix de roca, safrà
Veloute de pescado de roca, azafrán
Rock fish velouté, saffron

Verdures encurtides de temporada en amanida / pop brasa (+5€)
Verduras encurtidas de temporada en ensalada / pulpo brasa (+5€)
Homemade seasonal pickels salad / grilled octopus (+5€)

Premsat de porro, emulsió verda, arrels cruixents
Prensado de puerro, emulsión verde, raíces crujientes
Leek pressing, green emulsion, crispy roots

Pakora de bròquil, salsa especiada i coco
Pakora de brócoli, salsa especiada y coco
Broccoli pakora, spicy coconut sauce

Croquetes pollastre amb aromes de shawarma
Croquetas pollo con aromas de shawarma
Chicken croquettes with shawarma spice

Caneló de carbassó, duxelle de ceps
Canelón de calabacín, duxelle de boletus
Zucchini cannelloni, boletus duxelle

Patata macaria, mongeta tendre / papada ibérica
Patata macaria, judía verde / papada ibérica
Macaria potatoe, green beans / iberian dewlap

Flor de carbassó, tomaquet pansificat, crema alfàbrega (+3€)
Flor de calabacín, tomate pasificado, crema albahaca (+3€)
Zucchini flower, raisined tomato, basil (+3€)

Coliflor com un puré, oli fumat / ou a 62º / bacallà (sense bisulfits) (+3€)
Coliflor como un puré, aceite ahumado / huevo a 62º / bacalao (sin bisulfitos) (+3€)
Puréed cauliflower, smoked oil / 62º boiled egg / cod (without bisulphites) (+3€)

Tatin de céleri i xalotes, amanida de brots
Tatin de céleri y chalotas, ensalada de brotes
Celeriac and shallots tatin, sprouts salad

Brevas, Cranc Reial, maionesa de porradell (+12€)
Brevas, Cangrejo Real, mayonesa de cebollino (+12€)
Figs, King Crab, chive mayonnaise (+12€)

Tomàquet *Rebelión*, fonoll, alfàbrega
Tomate *Rebelión*, hinojo, albahaca
Rebellion tomato, fennel, basil

2

Peix salvatge de llotja a la plantxa, mini verduretes saltejades de
l'hort d'en Jacques Bréault, oli AOVE XP
Pescado salvaje de lonja a la plancha, mini verduritas saltadas
del huerto de Jacques Bréault, aceite AOVE XP
*Wild freshly-caught market fish grilled, sautéed baby vegetables
from Jacques Bréault's garden, extra virgin XP oil*

Costella de porc Tandoori, caneló de col de paperina, ceba al foc
Costilla de cerdo Tandoori, canelón de col de paperina, cebolla al fuego
Tandoori pork rib, paperina cabbage cannelloni, roasted onion

Pollastre ecològic de la Marta i en Martí, bledes, xalotes
Pollo ecológico de Marta y Martí, acelgas, chalotas
Marta and Martí's organic chicken, chards, shallots

Llom baix de vedella, verdures de temporada, salsa perigueux
Lomo bajo de ternera, verduras de temporada, salsa perigueux
Low loin of veal, seasonal vegetables, perigueux sauce

Pastanaga a la brasa, pil-pil de taronja
Zanahoria a la brasa, pil-pil de naranja
Grilled carrot, orange pil-pil

Semifredo de céleri, vainilla, poma i api
Semifrió de céleri, vainilla, manzana y apio
Celeriac semifredo, vanilla, apple and celery

Carrot cake de pastanagues taronges i morades
Carrot cake de zanahorias naranjas y moradas
Carrot cake made with orange and purple carrots

Crème brûlée de xocolata Madong, gelat xoco/xili
Crème brûlée de chocolate Madong, helado choco/chile
Madong chocolate crème brûlée with chocolate/chili ice cream

Torrija casolana, gelat de coco
Torrija casera, helado de coco
Homemade "Torrija", coconut ice cream

Coulant de xocolata blanca Edelweis, te matcha (+3€)
Coulant de chocolate blanco Edelweis, té matcha (+3€)
Moltzen Edelweis white chocolate and matcha tea (+3€)

Maduixes, avellana, diplomàtic de vainilla
Fresas, avellana, diplomática de vainilla
Strawberry, hazelnut, vanilla cream

Maduixots, en tartar, sorbet de maduixa
Tartar de fresones, sorbete de fresa
Strawberry tartar, strawberry sorbet

Nespres confitats, crema de fonoll i saüc, pinyons, sorbet de nespre
Nísperos confitados, crema de hinojo y sauco, piñones, sorbete de níspero
Confit loquat, fennel and elderberry cream, pine nuts, loquat sorbet

Cistella de pa ecològic 2,75€
Cesta de pan ecológico 2,75€
Organic bread basket 2,75€

Panet sense gluten 2,30€ / ud.
Panecillo sin gluten 2,30€ / ud.
Gluten-free bread roll 2,30€ / ud.

50€ por persona, bebidas no incluidas

Opció d'escollir 2 plats del primer grup, 1 del segon i 1 postre.
Opción de escoger 2 platos del 1er grupo, 1 del segundo y 1 postre.
Option to choose 2 dishes from first group, 1 from second and 1 dessert.

*Opció sense postre: escollir 3 plats del primer grup i 1 del segon.
Opción sin postre: escoger 3 platos del primer grupo y 1 del segundo.
Option without dessert: choose 3 dishes from first group and 1 from second group.