

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

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

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€)

Hummus de cigró Pedrosilano, cúrcuma, pickels de l'Índia
Hummus de garbanzo Pedrosilano, cúrcuma, pickels de la India
Chickpeas Hummus, turmeric, Indian pickels

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

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

Carbassa rostida, curry Thai
Calabaza asada, curry Thai
Roasted pumpkin, curry Thai

Porro ecològic, infusió d'anís, regalèssia i lemongrass, arrels cruixents
Puerro ecológico, infusión de anís, regaliz y lemongrass, raíces crujientes
Organic leek, anise, licorice and lemongrass infusion, crispy roots

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€)

Xavier Pellià

Carxofa del Prat escabetxada, a la brasa, avellana (+3€)
Alcachofa de Prat escabechada, a la brasa, avellana (+3€)
Grilled artichok from *Prat*, hazelnut (+3€)

2

Mongetes *Ganxet*, salsa verge, fideus de carbassó
Judías *Ganxet*, salsa virgen, fideos de calabacín
'Ganxet' beans, virgin sauce, zucchini flower noodles

Peix salvatge de llotja a la plantxa, mini verduretes de temporada, oli AOVE XP
Pescado salvaje de lonja a la plancha, verduras de temporada, aceite AOVE XP
Wild freshly-caught market fish grilled, sautéed baby vegetables, extra virgin XP oil

Costella de porc Tandoori, col, ceba al foc
Costilla de cerdo Tandoori, col, cebolla al fuego
Tandoori pork rib, cabbage, 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
Semifrío 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 brulée de xocolata Madong, gelat xoco/xili
Crème brulée de chocolate Madong, helado choco/chile
Madong chocolate crème brulée with chocolate/chili 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€)

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

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.