

# GROS

SOPA DE COLIFLOR-ANACARDS 4  
SOPA DE COLIFLOR Y ANACARDO (V)  
CAULIFLOWER AND CASHEW SOUP

ESTOFAT DE TREBALLADORS AMB UN VERMUT O VI 7  
ESTOFADO DE TRABAJADORES CON UN VERMUT O VINO  
WORKING MAN'S STEW WITH A CATALAN VERMOUTH OR WINE

## PLATS PER COMPARTIR

SALMÓ CURAT NEGRONI AMB GELAT DE CAMPARI 12  
SALMÓN CURADO NEGRONI CON HELADO DE CAMPARI  
CURED SALMON NEGRONI WITH CAMPARI ICE CREAM

VERAT FUMAT CASOLÀ I RAVE PICANT CREMA 8  
CABALLA AHUMADA CASERA Y RÁBANO PICANTE CREMA  
HOME SMOKED MACKEREL AND HORSERADISH CREAM

AMANIDA JAPONESA D'ALGUES AMB MOIXAMA I AMANEIXO DE GRANADA 12  
ENSALADA JAPONESA DE ALGAS CON MOJAMA Y ADEREZO DE GRANADA  
JAPANESE SEAWEED SALAD WITH CURED TUNA AND POMEGRANATE DRESSING

MOZZARELLA FUMADA AMB SORBET DE GAZPACHO 8  
MOZZARELLA AHUMADA CON SORBETE DE GAZPACHO (V)  
HOME SMOKED MOZZARELLA WITH GASPACHO SORBET

ESPÀRRECS DE AJO BLANCO 8  
ESPÁRRAGOS DE AJO BLANCO (V)  
GARLIC AND ALMOND ASPARAGUS

VEDELLA FUMADA DE RON I CONFITATS 11  
TERNERA AHUMADO DE RON Y ENCURTIDOS  
RUM-SMOKED BEEF AND PICKLE

VITELLO TONNATO 12  
VEAL CARPACCIO WITH TUNA SAUCE

ANQUES DE GRANOTA KUNG PAO 9  
ANCAS DE RANA KUNG PAO  
CLAYPOT KUNG PAO FROG LEGS

LLENGUA DE VEDELLA AMB VINAGRETA DE FRUITES TROPICALS 12  
LENGUA DE TERNERA CON VINAGRETA DE FRUTAS TROPICALES  
VEAL TONGUE WITH TROPICAL FRUIT VINAIGRETTE

72H CANSALADA DE PORC AMB PÈSOLS DE MENTA I SALSÀ DE JULIVERT 10  
72H PANCETA DE CERDO CON GUI SANTES DE MENTA Y SALSÀ DE PEREJIL  
72HR PORK BELLY WITH MINTY PEAS AND PARSLEY SAUCE

## POSTRES

GELATS DE TORRADA I MELMELADA 6  
HELADOS DE TOSTADA Y MERMELADA (V)  
TOAST AND MARMALADE ICE CREAM

MEL I MATÓ DE VIC 5  
HONEY AND CURDS FROM VIC (V)

MENÚ DEGUSTACIÓ 38 P.P.  
TASTING MENU