



SUGGERIMENTS DEL XEF

SUGERENCIAS DEL CHEF

I SI FEM UN MOS...
Y SI PICAMOS ALGO...

Pa a la brasa amb tomàquet 2,5€
Pan a la brasa con tomate

Musclos de roca al forn de carbó ó amb sofregit de tomàquet 10€
Mejillones de roca al horno de carbón o con sofrito de tomate

Croquetes d'un lent i sabrós rostit 1,5€ (unidad)
Croquetas de un lento y sabroso asado



Terrina de foie Contempo amb tòfona i mermelada de "Ca Bech" de l'Empordà 18€
Tarrina de foie Contempo con trufa y mermelada de "Can Bech" de l'Empordà

Pernil ibèric de GUIJUELO amb pa de vidre amb tomàquet 24€
Jamón ibérico de GUIJUELO con pan de cristal con tomate

½ Ració 16€
½ Ración

Tast de formatges catalans 8€
Cata de quesos catalanes

Gambes a la brasa (4 unitats) 12€
Gambas a la brasa

Pop a la brasa amb "trinxa" de patata i espinacs 25€
Pulpo a la brasa con "trinxa" de patata y espinacas



Cargols a la llauna amb all i oli i romescu 16€
Caracoles a la llauna con "alioli" y romescu





Especialitat del Xef
Especialidad del Chef



Vegetarià
Vegetariano

COM ENTRANTS CONTINUEM...

COMO ENTRANTES CONTINUAMOS...

	Tàrtar de tomàquet de Montserrat amb maionesa d'anxoves, cruixent de sègol i carpaccio de gamba vermella	16€
	<i>Tartar de tomate de Montserrat con mayonesa de anchoas, crujiente de centeno y carpaccio de gamba roja</i>	
	Escarola en amanida amb mongetes de Santa Pau i tonyina vermella en escabetx	15€
	<i>Escarola en ensalada, judías de Santa Pau y atún rojo en escabeche</i>	
	Hummus d'albergínia amb crudités i sèsam torrat	10€
	<i>Hummus de berenjenas con crudités y sésamo tostado</i>	
	Ous estrellats amb patata, ou trufat, cansalada i rossinyols	13€
	<i>Huevos estrellados con patata, huevo trufado, tocino y rebozuelos</i>	
	Carxofes del Prat saltades amb escamarla i botifarra del Perol	14€
	<i>Alcachofas del Prat salteadas con cigala y butifarra del Perol</i>	
	Verdures fumades amb oli de carbó i romesco de carbassa	12€
	<i>Verduritas ahumadas con aceite de carbón y romesco de calabaza</i>	

ELS PRINCIPALS...
LOS PRINCIPALES...

Steak tartar "en directe" amb patates fregides 21€
Steak tartar "en directo" con patatas fritas

Suplement ou ferrat trufat 3€
Suplemento huevo frito trufado

Pollastre 1,2kg de ració amb mantega d'herbes, patates fregides, tomàquet xerri i xampinyons 14€
Pollo entero de ración con mantequilla de hierbas, patatas fritas, tomate cherry y champiñones

***Mínim de 2 persones, preu per persona i plat acabat en sala.**
**Mínimo de 2 personas, precio por persona y plato acabado en sala.*



Mandonguilles amb sépia fresca i picada de xocolata 16€
Albóndigas con sepia fresca y picada de chocolate

Entrecot de Girona 350g a la brasa 22€
Entrecot de Girona 350g a la brasa

Cuixa de cabrit, puré de poma i verdures saltades 21€
Pierna de cabrito, puré de manzana y verduras salteadas

Peix del dia a la brasa o a la sal S/M
Pescado del día a la brasa o a la sal

Rap en suquet amb gamba i musclos 24€
Rape en suquet con gamba y mejillones

Salmó amb salsa Tzatziki i créixens amb amaniment d'un toc d'all i mostassa 18€
Salmón con salsa Tzatziki y berros con aliño de un toque de ajo y mostaza



Hamburguesa de cigrons i pastanaga amb sanfaina 16€
Hamburguesa de garbanzos y zanahoria con pisto

Pot acompanyar els seus plats amb les següents propostes de guarnicions : 4€
Puede acompañar sus platos con las siguientes propuestas de guarniciones:

- **Bol d'amanida verda**
Bol de ensalada verde
- **Verdures saltejades de temporada**
Verduras salteadas de temporada
- **Patates fregides o rostides al forn amb mantega**
Patatas fritas o asadas al horno con mantequilla

UN ARRÒS PER NO OBLIDAR...
UN ARROZ PARA NO OLVIDAR...



Arròs de galta ibèrica, trompetes i picada 14€
Arroz de carrillera ibèrica, trompetas y picada

Arròs de sípia fresca i gamba 16€
Arroz de sepia fresca y gamba



Arròs de verdures de temporada 14€
Arroz de verduras de temporada

***Tots els nostres arrossos estan acabats en forn de carbó, especialitat del xef**
**Todos nuestros arroces están acabados en horno de carbón, especialidad del chef*

O POTSER UNA DELICIOSA PASTA...
O QUIZÁS UNA DELICIOSA PASTA...

Caneló de perdiu y ceps amb reducció de brou fosc 18€
Canelón de perdiz y setas con reducción de caldo oscuro

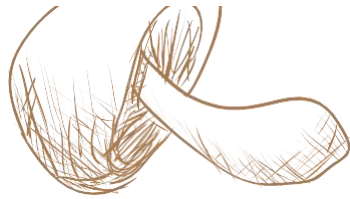
Espaguetti a la carbonara clàssica 14€
Espaguetti a la carbonara clásica

Papardelle saltejat amb llamàntol, all i "bitxo" 22€
Papardelle salteado con bogavante, ajo y guindilla

UN TOC CAPRITXÓS...
UN TOQUE CAPRICHOSO...

Postre Eboca by Enric Rovira (Pa de pessic, mousse de xocolata amb llet i capa de xocolata cruixent) <i>Postre Eboca by Enric Rovira</i> <i>(Bizcocho, mousse de chocolate con leche y capa de chocolate crujiente)</i>	8€
Tast de formatges del Pirineu <i>Cata de quesos del Pirineo</i>	8€
Carro de pastissos artesanals del nostre pastisser <i>Carro de tartas artesanales de nuestro pastelero</i>	8€
Crema catalana <i>Crema catalana</i>	6€
Mosaic de fruita amb sorbet de mandarina <i>Mosaico de fruta con sorbete de mandarina</i>	6€
Assortiment de gelats <i>Surtido de helados</i>	5€

VINS DOLÇOS ...*VINOS DULCES..**D.O CATALUNYA***Vi de Glass Gramona***Gewüstraminer***A copa***A copa***Ampolla***Botella***5****25***D.O MONTSANT***Capçanes***Garnacha***5****25***D.O NAVARRA***Ocha***Moscatel***5****25***D.O MONTILLA-MORILLES***Don PX***Pedro Ximénez***5****25***TOKAJI, HUNGRÍA***Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos,***Furmint, Hárslevelü Ságamusko, Zetà***6****30***A.O.C SAUTERNES, FRANCIA***La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey***Moscatel, Sauvignon Blanc y Sémillon***8****40***PORTO, PORTUGAL***Niepoort Ibv***Ouriga francesa, Touriga nacional, Tinta Çao***5****25**



MENÚ TAPES & ARROSSOS
MENÚ TAPAS & ARROCES

30 €

Persona/min. 2
pers.

10% IVA inclòs
10% IVA incluido

Per compartir
Para compartir

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet
Jamón ibérico con pan de coca con tomate

Bol d'amanida amb Mozzarella
Bol de ensalada con Mozzarella

Croquetes de rostit
Croquetas de asado

Musclos al forn de carbó
Mejillones al horno de carbón

Arròs a escollir
Arroz a escoger

Arròs de galta ibèrica amb trompetes i picada
Arroz de carrillera ibérica con trompetas y picada

Arròs Marinera
Arroz Marinera

Arròs de verdures de temporada
Arroz de verduras de temporada

Tots els nostres arrossos passen pel forn de carbó
Todos nuestros arroces pasan por el horno de carbón

Crema catalana - *Crema catalana*
Selecció gelats · *Selección helados*
Mosaic de fruites · *Mosaico de frutas*
Carro de postres · *Carro de postres*

* Si ho desitja, pregunti per cartes etiquetades amb informació d'al·lèrgens en els aliments d'aquest menú
** *Si lo desea, pregunte por cartas etiquetadas con información de alérgenos en los alimentos de este menú.*

MENÚ DEGUSTACIÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN

45 €

Persona/min. 2
pers.

10% IVA inclòs
10% IVA incluido

Snack cruixent de pop amb farina de cigrons, mango i maionesa picant
Snack crujiente de pulpo con harina de garbanzos, mango y mayonesa picant

Tàrtar de tomàquet amb maionesa d'anxoves, cruixent de sègol i carpaccio de gamba vermell
Tratar de tomate con mayonesa de anchoas, crujiente de centeno y carpaccio de gamba roja

*** Lustau Vermut rojo (Jerez de la Frontera)**

Verat marinat amb alvocat, gelat de cogombre i brots tendres
Caballa marinada con aguacate, helado de pepino y brotes tiernos

*** Raventós d'Allella (Pansa Blanca · D.O Allella)**

Caneló d'alvocat con ventresca de atún y gelée de meló
Canelón de aguacate con ventresca de atún y gelée de melón

*** Fio Rätzelhaft (Riesling· Mosel-saar-Ruwer, Almenaia)**

Tendresa de pit de Pularda, amb emulsió de salsa de prunes i foie
Ternura de pechuga de Pularda, con emulsión de salsa de ciruelas y foie

*** Laurel (Cab. Sauvignon, Syrah y Garnacha · D.O.Q. Priorat)**

Refrescant de préssec de vinya i perles de Xile
Refrescante de melocotón de viña y perlas de Chile

Esponjós de dues textures de xocolata Gianduja amb oli arbequina Santa oliva 100%
Esponjoso de dos texturas de chocolate Gianduja con aceite arbequina Santa oliva 100%

***Capçanes Garnatxa Dolça (D.O. Montsant)**

Petit fours Contempo

* OPCIÓN DE MARIDATGE DE VINS SUPLEMENT 15€ (PER PERSONA)

* OPCIÓN MARIDAJE DE VINOS SUPLEMENTO 15€ (POR PERSONA)