

TRUFA BLANCA DE PIEMONTE

Sopa de trufa blanca	22,00 *
"Bole de Castanyer" a la crema de foie y trufa blanca	19,00
Risotto con trufa blanca (Mínimo 2 personas y 20 minutos)	20,00
Huevos al "Ojo de buey" con trufa blanca	12,00
Cremoso de coliflor y huevo "Pôché" con trufa blanca	17,00
Gnocchi a la crema de foie y trufa blanca	18,00
"Roast Beef" con trufa blanca y puré de patata	22,00

La trufa blanca se factura por gramos según consumo: 1 GRAMO 16,50

ENTRANTES

Habitas Baby con calamarcitos de playa	22,00
Ensalada de tomate Raff y ventresca de bonito	16,00
Variado de setas con butifarra esparracada	20,00
Canelón tradicional al graten (Unidad)	7,00
Alcachofas "a la Navarra" con jamón ibérico	18,00
Guisantes de lágrima a la francesa con botifarra negra	29,70
Garbanzos estofados con chorizo y espinacas	16,00

PESCADOS y MARISCOS

Morro de bacalao a la llauna con judías de Sta. Pau	26,00
Carpaccio de atún y hojas de mar	32,00
Rodaballo salvaje al estilo Santurce, patatas "Primor" y verduritas	33,00
Cigalas del Mediterráneo a la plancha "King Size" (Unidad)	20,00
"Suquet" de cabracho con patatas	30,00
Gamba de Roses a la sal (Unidad)	14,00
Tartar de Dorada "Casa Gatell"	32,00
Atún de la Ametlla a la brasa, coulis de tomate dulce	32,00
Chipirones salteados	23,00

CARNES

Espaldita de cabrito al horno con cebollitas de Figueres	36,00
Sesos de corderito "beurre noire" con alcaparras	18,00 *
Manitas de cerdo rellena con hígado de pato y butifarra	24,00
"Fricandó" con alcachofas	19,00
Steack Tartare de Angus, mantequilla ahumada	28,00
Entrecôte de Nebraska a la parrilla	43,00
Los suculentos callos de Ca l'Isidre con chorizo y garbanzos	19,00 *
Meloso de ternera con puré de patata	23,00
Tagliatta de "Angus" y hierbas mediterráneas	29,00

POSTRES

Tarta Tatin, nube de nata	8,00
Coulant de chocolate (1/2 ración 8€)	12,00
Trufas de chocolate (70%)	7,00
Profiterol crujiente de pistacho y frambuesas	8,00
Torrija caramelizada con helado de romero	10,00
"Lemon Pie"	8,00

Selección de panes artesanos, 1,00

* Nuestro horario de comedor es de 13'00h a 17'00h, de Martes a Domingo, i de 20'30h a 24h Viernes y Sábado en las noches, gracias por su comprensión.

* Rogamos nos indique si padece alguna alergia para ofrecerle el asesoramiento gastronómico adecuado.