

APERITIVOS

Coca de Folgueroles con tomate (ración) ,	1,50
Anchoa del Cantábrico (unidad),	4,40
Croqueta de rustido (unidad) ,	3,00
Virutas de jamón de Jabugo * ,	30,00 / 18,00
BKN con trufa negra de Teruel ,	6,00
Profiterol cemoso de queso, trufado,	4,40

ENTRANTES

Rissotto con trufa negra de Teruel al parmesano (Mínimo 2 personas y 20 minutos)	28,00
Envoltini de espinacas, patata y trufa negra, crema de foie	28,00
Spaguetti "Chitarra" carbonara	27,00
Habitas con ajos tiernos y sepietas	20,00
Chanquete con huevo a la andaluza	18,00
Tartar de gambas y caviar Beluga, mayonesa de plancton	42,00
"Velouté" de alcachofas del Prat con almejas Carril	24,00
Cremoso de coliflor, huevo pochê y trufa negra de Teruel	25,00
Carpaccio de atún de "Balfegó", con hojas de mar	30,00 *
Bloc de foie gras, kumquats y compota de olivas negras y almendras	24,00 *
Guisantes del Maresme a la francesa	22,00
"Llanegues" negras a la crema de foie	21,00

PESCADOS y MARISCOS

Pulпитos enanitos salteados	85,00
Rodaballo estilo Santurce con patatas "Primor"	36,00 *
Carpaccio de vieiras, tubérculos y aceite de vainilla	22,00
Tartar de dorada Casa Gatell	30,00
"Suquet" de rape con patatas y almejas de Carril	34,00 *
Solomillo de atún "Balfegó", coulis de tomate dulce	32,00
Espardeñas de Blanes a la plancha o romana (1/2 ración = 33,00 €)	60,00
Cigalas del Mediterráneo a la plancha (Precio por Unidad)	S/Mercado
Gambas de Rosas a la sal	45,00
Morro de bacalao a la llauna con judías de Sta. Pau	26,00

CARNES

Solomillo "Rossini", trufa negra y parmentier de patatas	38,00 *
Canelón de rabo de buey, trufado	28,00
Entrecôte de Nebraska, patatas soufflé	40,00
Manitas de cerdo rellenas con hígado de pato	26,00
Sesos de corderito "beurre noire" con alcaparras	18,00 *
Cabritillo al horno con cebollitas de Figueres	36,00
Los suculentos callos de Ca l'Isidre con chorizo y garbanzos	20,00 *
Steack Tartare de Angus, patatas fritas y mantequilla ahumada	28,00

Selección de panes artesanos - 2,20 €

(10% i.v.a. incluido)

* Las 1/2 raciones en degustación tendrán un incremento del 20% del valor de P.V.P.

* Nuestro horario de comedor es de 13'30 h a 17'30 h en los almuerzos y de 20'30 h a 00'30 h en las cenas, gracias por su comprensión.

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