

Avui tenim ... / Hoy tenemos ... / Today we have ...

Bunyol de bacallà o Croqueta de rostit
Buñuelo de bacalao o Croqueta de "rostit" (unidad) 2.30 €
Atlantic cod fritter o Chicken croquette

Calamars romana i maionesa llima
Calamares romana y mayonesa lima 19.90 €
Battered calamari rings with lime mayonnaise

Rovellons saltejats, all i julivert
Níscalos salteados, ajo i perejil 25.50 €
Salted saffron milk caps with garlic and parsley

Sard reial a la brasa amb bolets de temporada
Sargo real a la brasa con setas de temporada 39.00 €
Charcoal-grilled royal bream with seasonal mushrooms

Tripa i cap-i-pota amb cigrons
Tripa y "cap-i-pota" con garbanzos 23.60 €
Veal tripe and "cap-i-pota" with chickpeas

Lletons de vedella al vi del Priorat
Mollejas de ternera al vino del Priorato 28.70 €
Veal sweetbreads with wine sauce

Peus de porc amb rovellons
Pies de cerdo con niscalos 24.80 €
Pig trotter with saffron milk caps

Faisana al cava amb raim
Faisana al cava con uvas 29.50 €
Pheasant with cava and grapes

Guatlla salvatge i foie a la moda d'Alcàntara
Codorniz salvaje y foie a la moda de Alcántara 33.00 €
Quail and foie with Alcántara sauce

½ Perdiu vermella de caça amb farcellets de col
½ Perdiz roja de caza con atadillos de col 32.50 €
½ Red partridge with cabbage ravioli

½ Perdiu vermella de caça a la Alcàntara
½ Perdiz roja de caza a la Alcántara 34.80 €
½ Red partridge á la Alcántara

Rillette de llebre amb tòfona i foie-gras
Rillette de liebre con trufa i foie-gras 33.50 €
Hare rillette with black truffle and foie-gras