

Albergínia fregida amb maionesa de mel i llima

Les nostres patates braves

Croquetes de lacón

Porros confitats amb sardina fumada i estragó

Amanida russa amb bonítol

Tartar de tomàquet brassejat amb burrata

'Milfulls' d'espàrrecs i la seva mousse amb pecorino trufat

Flor de carxofa confitada amb vinagreta i pernil ibèric

Torrada amb peu de porc i duxelle de bolets

Tatin de ceba dolça amb formatge Comté i panceta curada

Moniato i pastanaga rostits amb, sobrassada picant, mel i salsa de yogur y ajo

Ceviche de corbina a l'estil thai amb alvocat i coriandre

Canelon XL de tres carns

Carpaccio de salmó amb xampinyons, wasabi i oli d'anet

Rösti amb botifarra i ou

Arròs de gambes amb biurze blanc

Pop amb escuma de patata, all i pebre vermell i xoriço

Steak tartar 'Embat' amb patates

Mandonguilles de pollastre de pagès trufades, amb rossinyols

Roastbeef al xerès amb patata rostida i crema de ceba

Xai desossat a baixa temperatura a amb toffee d'all, suc de rostit i molles de pa cruixents

Postre a escollir

36 €

(p.p.; min. 2 persones)



share Embat.

Fried aubergine with honey mayo and lime

or

Our 'patatas bravas'

or

Ham croquettes

Confit leeks with smoked sardines and tarragon

or

Russian salad with yellowfin tuna

or

Grilled tomatoes tartare with burrata

or

Asparagus 'mille-feuille' with its mousse and truffled pecorino

Artichoke confit with vinaigrette and Iberian ham

or

Bruschetta of pig's trotters and wild mushroom duxelle

Onion tatin with Comté cheese and guanciale

or

Roasted sweet potato and carrots with hot honey-sobrassada
and garlic yoghurt sauce

or

Sweet onion tatin with Comté cheese and guanciale

Thai style seabass ceviche with avocado and cilantro

or

Cannellone XL Embat

or

Salmon carpaccio with mushrooms, wasabi and dill oil

or

Rösti with sausage and egg

Catalan rice with prawns situ beure blanc

or

Octopus with garlic-potato foam, paprika and chorizo

or

Steak tartar 'Embat' with crispy potatoes

or

Free-range chicken meatballs with black truffle and
chantarelles

or

Roast beef in sherry sauce with roasted potato and onion
cream

or

Sous-vide pressed lamb with garlic toffee, meat jus and
crispy bread crumbs

Dessert of choice

36 €

(p.p.; min. 2 people)

Berenjena frita con mayonesa de miel y lima

Nuestras patatas bravas

Croquetas de lacón

Puerros confitados con sardina ahumada y estragón

Ensaladilla rusa con bonito

Tartar de tomate braseado con burrata

'Milhojas' de espárragos y su mousse con pecorino trufado

Flor de alcachofa confitada con vinagreta y jamón ibérico

Tostada de pie de cerdo y duxelle de setas

Tatin de cebolla dulce con queso Comté y panceta curada

Boniato y zanahoria asados con sobrasada picante, miel y salsa de yogur y ajo

Canelon XL de tres carnes

Ceviche de corvina al estilo thai con aguacete y cilantro

Carpaccio de salmón con champiñones, wasabi y aceite de eneldo

Rösti con butifarra y huevo

Arroz de gambas

Pulpo con espuma de patata y ajo, pimentón y chorizo

Steak tartar 'Embat' con patatas

Albóndigas trufadas de pollo de payés con rebozuelos

Roastbeef al jerez con patata asada y crema de cebolla

Cordero deshuesado a baja temperatura con toffee de ajo, jugo de asado y migas de pan crujientes

Postre a elegir

36 €

(p.p.; min. 2 personas)