

# Embat.

Braves de patates ECO/ estil Cal Tomàs

o

1 Rotllet cruixent/rostit d'ànec/salsa satay

o

Brioche/ anxova/mantega de foie/ amontillado

---

Porros confitats a 90°C /beurre blanc/raifort/sardina fumada

o

2 Milfulls d'espàrrecs /mousse d'espàrrec blanc/pecorino trufat/galeta parmesà

o

Amanida russa/gambes/salsa escabetx de galera

---

Rösti/peus de porc/ tzatziki/encurtits/suc de rostit

o

3 Carxofa /vinagreta brasa/rovell d'ou/oliva negra

o

Tatin ceba dolça/formatge El Ferrer (vaca,ECC)/suc de rostit/

---

Caneló XL/tres carns /beixamel/ suc rostit/crumble de formatge

o

Corvina baixa temperatura/marinada estil thai/ cilantro

o

4 Tartar/ventresca tonyina Balfegó/ponzu/ base arròs (+3,5€)

o

Carpaccio gamba vermella/ xampinyons/ wasabi/anet/ furikake (+2,5€) (racions per a 2)

---

Arròs/gamba vermella/sípia

o

Steak tartar/tallat a mà/carn madurada/Cal Tomàs

o

Tagliata d' entrecôte a baixa temperatura/patates fregides /salsa pebre verd

o

Magret d'ànec/ arròs japonés/ mantega

o

5 Mandonguilles/pintada/maitake

---

Postre a escollir

41 €

(p.p.; min. 2 persones)

(En cas d'al·lèrgies, consulteu el nostre personal)

# Embat.

- Organic Patatas bravas / Cal Tomàs style  
or  
1 Crispy roll/ roast duck/ satay sauce  
or  
Brioche/ anchovy/foie gras butter/ 'amontillado' sherry
- 
- 2 Leek confit 90°C /beurre blanc/horseradish/smoked sardine  
or  
Asparagus 'mille-feuille'/white asparagus mousse/truffled pecorino /parmesan  
or  
Russian salad/prawn/mantis prawn escabeche sauce
- 
- 3 Rösti/ pig´s trotters´ / tzatziki/ pickled/ meat jus  
or  
Artichoke /charcoal vinaigrette/ egg yolk/ black olive  
or  
Sweet onion tatin /El Ferrer cheese (cow,organic) /meat jus/
- 
- 4 Meat canellone XL/bechamel sauce/meat jus/crispy cheese crumble  
or  
Sous-vide seabass/thai style marinade/ cilantro  
or  
Tartar/Balfegó tuna belly/ponzu/ japanese rice (+3,5€)  
or  
Red prawn carpaccio /mushrooms/wasabi/dill/ furikake (+2,5€) (portion for 2)
- 
- Catalan rice/red prawn/cuttlefish  
or  
5 Steak tartar/hand-cut/matured beef/Cal Tomàs  
or  
Entrecôte tagliata/fried potato/green pepper sauce  
o  
Duck breast/japanese rice/butter/soy sauce  
or  
Meatballs/guinea fowl/maitake mushroom
- 
- Dessert of choice

41 €

(p.p.; min. 2 people)

(In case of allergies, please consult our staff)

# Embat.

- Patatas bravas ECO/ Estilo Cal Tomàs  
o
- 1 Rollito crujiente/pato 'rustido'/salsa satay  
o  
Brioche/ anchoa/mantequilla de foie/ amontillado
- 
- Puerros confitados a 90°C /rábano picante/beurre blanc/sardina ahumada  
o
- 2 Milhojas de espárragos/mousse espárrago blanco/ pecorino trufados/galleta parmesano  
o  
Ensaladilla rusa/gambas/ escabeche de galera
- 
- Rösti/ pies de cerdo/tzatziki/encurtidos/jugo carne  
o
- 3 Alcachofa /vinagreta brasa/yema/ aceituna negra  
o  
Tatin cebolla dulce/queso El Ferrer (vaca, ECO)/jugo de asado/
- 
- Canelón XL/tres carnes /beichamel/jugo asado/crumble de queso  
o
- 4 Corvina baja temperatura/marinada estilo thai/ cilantro  
o  
Tartar/ventresca atún Balfegó/ponzu/ base arroz (+3,5€)  
o  
Carpaccio gamba roja/ champiñones/wasabi/eneldo/furikake (+2,5€) (raciones para 2)
- 
- Arroz/gamba roja/sepia  
o
- Steak tartar/cortado a mano/ carne madurada/Cal Tomàs  
o
- 5 Tagliata de entrecôte/patata frita/salsa pimienta verde  
o  
Magret pato/ arroz japonés/ mantequilla/soja  
o  
Albóndigas/pintada/maitake
- 
- Postre a elegir

41€

(p.p.; min. 2 personas)

(En caso de alergias, consultar nuestro personal)