

Embat.

Pa rustic del Forn Sant Josep G.....	2€
Milfulls d'espàrrecs /mousse d'espàrrrec blanc/pecorino trufat/ pa cruixent G,L,H,P.....	15€
Corvina baixa temperatura/marinada estil thai/ coriandre P,Sl, Fs.....	21,50€
Albergínia al forn/ burrata/ sobrassada Cal Rovira/ pico de gallo/ G,P,H,L,Sl,Fs.	15€
Tatin ceba dolça/formatge Comté 24 mesos/suc de rostit/ G,L,H.....	16€
Rösti/xai xisqueta/ tzatziki/suc de rostit/ espècies Sl,L,G,H,M,S,P	24€
Carxofa / vinagreta brasa/emulsió de rovell d´ou/ pebre/ oliva negra P,H,Sl,	16€
´Rossini´/pasta de full/ roastbeef/ duxelle/ foie gras/tófonta L,G	25€
Arròs/gamba vermella/sipia Cr,P,H,Ml.....	27€
Steak tartar/tallat a mà/carn madurada/Cal Tomàs/ patates palla G,M,H,S,P,A,Sl.....	23€
Magret d'ànec/ arròs japonès/ mantega /soja/ S,Se,P,H,A,M,C,Sl,L.....	26€
Caneló XL/tres carns /beixamel /crumble formatge / Sl, G,L,H.....	18€
Carpaccio gamba vermella/ xampinyons/ wasabi/anet/ furikake Cr,H,S,Se,P,M,Sl.....	28€
Pastanaga rostida/vieira/shiitake confitat/beurre blanc Ml,P,L,Sl,S.....	17€

Al·lèrgens:

Cr-Crustacis
H-Ous
P-Peix
C-Cacauets
S-Soja
L-Llet
Fs-Fruits secs
M-Mostassa
Se-Sesam
G-Gluten
Ml- Moluscos
Sl- Sulfits
A- Api

*Els plats es serveixen per a compartir

Embat.

Bread from Sant Josep's Bakery G.....	2€
Asparagus 'mille-feuille'/white asparagus mousse/truffled pecorino / crispy bread G,L,H,P.....	15€
Sous-vide seabass/thai style marinade/ cilantro P,Sl,Fs.....	21,50€
Aubergine/burrata/ sobrassada Cal Rovira/ pico de gallo G,P,H,L,Sl,Fs.....	15€
Sweet onion tatin /24 months Comté cheese /meat jus/ G,L,H.....	16€
Artichoke /charcoal vinaigrette/ egg yolk emulsion/ black pepper/black olive H,P,Sl	16€
Rösti/ Xisqueta lamb/ tzatziki/ pickles/ meat jus Sl,L,G,H,M,S,P	24€
Roastbbef /puff pastry/ duxelle/ foie gras/black truffle L,G.....	25€
Catalan rice/red prawn/cuttlefish Cr,P,H,Ml,.....	27€
Steak tartar/hand-cut/matured beef/Cal Tomàs/ matchstick potatoes G,M,H,S,P,A,Sl.....	23€
Duck breast/japanese rice/butter/soy sauce/ S,Se,P,H,A,M,C,Sl,L.....	26€
Meat canellone XL/bechamel sauce/ meat jus/cheese crumble/ G,L,H,Sl.....	18€
Red prawn carpaccio /mushrooms/wasabi/dill/ furikake Cr,H,S,Se,P,M,Sl.....	28€
Roasted carrots/ scallops/shiitake confit/ beurre blanc Ml,P,L,Sl,.....	17€

Cr-Crustaceans
H-Eggs
P-Fish
C-Peanuts
S-Soy
L-Milk
Fs-Nuts
M-Mustard
Se-Sesame
G-Gluten
Ml-Mussels
A-Celery
Sl- Sulfphites

*Dishes are served to share

Embat.

Pan rustico del horno Sant Josep G.....	2€
Milhojas de espárragos/mousse espárrago blanco/ pecorino trufados/ pan crujiente G,L,H,P,Sl.....	15€
Corvina baja temperatura/marinada estilo thai/ cilantro,P,Sl, Fs.....	21,50€
Berenjena al horno/ burrata/sobrassada Cal Rovira/pico de gallo/ G,P,H,L,Sl,Fs.....	15€
Tatin cebolla dulce/queso Comté /jugo de asado/ G,L,H.....	16€
Rösti/ cordero Xisquta /tzatziki/encurtidos/jugo carne Sl,L,G,H,M,S,P	24€
Alcachofa /vinagreta brasa/yema/ pimienta negra/ aceituna negra H,P,Sl	16€
Roastbbef/hojaldre/ duxelle/ foie gras/trufa negra L,G	25€
Arroz/gamba roja/sepia Cr,P,H,Ml,.....	27€
Steak tartar/cortado a mano/ carne madurada/Cal Tomàs G,M,H,S,P,A,Sl.....	23€
Magret pato/ arroz japonés/ mantequilla/soja/ S,Se,P,H,A,M,C,Sl,L.....	26€
Canelón XL/tres carnes /bechamel /crumble queso/ Sl, G,L,H	18€
Carpaccio gamba roja/ champiñones/wasabi/eneldo/furikake Cr,H,S,Se,P,M,Sl.....	28€
Zanahoria asada/vieira/ shiitake confit/beurre blanc/ Ml,P,L,Sl,S.....	17€

Alergenos:

Cr-Crustáceos
H-Huevos
P-Pescado
C-Cacahuets
S-Soja
L-Leche
Fs-Frutos secos
M-Mostaza
Se-Sésamo
G-Gluten
Ml-Musclos
Sl- Sulfitos
A-Apio

*Los platos se sirven para compartir