

CARTA DE TEMPORADA

LA NOSTRA PROPOSTA D’ENTRANTS

100	Amanida de tomàquets en textures, recuit gelat, sardina marinada i alfàbrega	10,80 €	
101	Ou a baixa temperatura amb pèsols, morralets i gelatina de botifarra negra d’Osona	13,20 €	
102	Espàrrecs blancs, parmesà, albergínia i pedrers de vedella glacejades	14,25 €	
103	Royale de pèsols amb bacallà i tempura d’escamarlà	15,40 €	
104	Tàrtar de gamba de Vilanova amb amanida d’estiu i llet de tigre	17,00 €	
105	Pernil ibèric Joselito Gran Reserva amb coca de vidre, tomàquet de penjar i oli d’oliva Arbequina	25,00 €	

IVA inclòs

ALGUNS SUGGERIMENTS VEGETARIANS

110	Arròs cremós d’espàrrecs verds amb flor de carabassó i bimi	11,60 €	
111	Ajoblanco de coco amb figues fresques, cebetes al balsàmic i crumble d’ametlles	12,50 €	

IVA inclòs

LA SELECCIÓ DELS PLATS PRINCIPALS

120	Espatlla de conill en <i>salmorejo</i> sobre <i>hummus</i> i pastanaga confitada	17,60 €	
121	Bacallà amb suc dens d’orella de porc i nyoquis cremosos de patata	19,40 €	
122	Rèmol rostit amb patata al morter, <i>pil-pil</i> i caragol de mar	21,00 €	
123	Vieira amb gambetes, puré de coliflor a la vainilla i cor d’endívies morades	22,50 €	
124	Garrí amb <i>migas</i> especiades, escalunyes glacejades a la taronja i Palo Cortado	23,20 €	
125	Colomí en dues coccions amb mole, espàrrecs blancs i bescuit al vapor de festucs	23,80 €	
126	Llamàntol en mar i muntanya amb aletes de pollastre i <i>parmentier</i> de carabassa	24,25 €	
127	Mitjana tradicional amb patates <i>pont-neuf</i> i pebrots fumats	58,00 €	

IVA inclòs



CARTA DE TEMPORADA

NUESTRA PROPUESTA DE ENTRANTES

100	Ensalada de tomates en texturas, <i>recuit</i> helado, sardina marinada y albahaca	10,80 €	
101	Huevo a baja temperatura con guisantes, <i>morralets</i> y gelatina de butifarra negra de Osona	13,20 €	
102	Espárragos blancos, parmesano, berenjena y mollejas de ternera glaseadas	14,25 €	
103	<i>Royale</i> de guisantes con bacalao y tempura de cigala	15,40 €	
104	Tártaro de gamba de Vilanova con ensaladilla de verano y leche de tigre	17,00 €	
105	Jamón Ibérico Joselito Gran Reserva con coca de cristal, tomate de colgar y aceite de oliva Arbequina	25,00 €	

IVA incluido

ALGUNAS SUGERENCIAS VEGETARIANAS

110	Arroz cremoso de espárragos verdes con flor de calabacín y bimi	11,60 €	
111	Ajoblanco de coco con higos frescos, cebollitas al balsámico y <i>crumble</i> de almendras	12,50 €	

IVA incluido

LA SELECCIÓN DE PLATOS PRINCIPALES

120	Espaldita de conejo en salmorejo sobre <i>hummus</i> y zanahoria confitada	17,60 €	
121	Bacalao con caldo denso de oreja de cerdo y <i>gnocchi</i> cremosos de patata	19,40 €	
122	Rodaballo asado con patata al mortero, <i>pil-pil</i> y caracol de mar	21,00 €	
123	Vieira con quisquillas, puré de coliflor a la vainilla y corazón de endivias moradas	22,50 €	
124	Cochinillo con migas especiadas, chalotas glaseadas a la naranja y palo cortado	23,20 €	
125	Pichón en dos cocciones con mole, espárragos blancos y bizcocho al vapor de pistacho	23,80 €	
126	Bogavante en mar y montaña con alitas de pollo y <i>parmentier</i> de calabaza	24,25 €	
127	El chuletón tradicional con patatas <i>pont-neuf</i> y pimientos ahumados	58,00 €	

IVA incluido

Este establecimiento tiene a disposición de sus Clientes la información relativa a alergias o intolerancias de los platos que ofrece. Por favor, no dude en solicitar dicha información para consulta a nuestro Equipo de Servicio en Sala

- Contiene lactosa
- Contiene frutos secos

- Contiene huevo o derivados
- Contiene gluten o derivados



SEASONAL MENU

OUR SELECTION OF APPETIZERS

100	Salad of textured tomatoes, frozen <i>recuit</i> , marinated sardines and basil	10,80 €	
101	Egg at low temperature with peas, <i>morralets</i> and gelatin of Osona blood sausage	13,20 €	
102	White asparagus, parmesan, eggplant and glazed veal sweetbreads	14,25 €	
103	<i>Royale</i> of peas with cod and crayfish tempura	15,40 €	  
104	Tartar of Vilanova prawns with summer salad and tiger’s milk	17,00 €	
105	Joselito Gran Reserva Iberian ham with glazed <i>coca</i> bread, vine tomatoes and Arbequina olive oil	25,00 €	

VAT included

SOME VEGETARIAN SUGGESTIONS

110	Creamy rice of green asparagus with zucchini flower and bimi	11,60 €	
111	Coconut <i>ajoblanco</i> with fresh figs, baby onions in balsamic and almond crumble	12,50 €	  

VAT included

THE SELECTION OF MAIN DISHES

120	Loin of rabbit in <i>salmorejo</i> on <i>hummus</i> and confit carrots	17,60 €	
121	Cod with thick broth of pig’s ear and creamy potato <i>gnocchi</i>	19,40 €	 
122	Roast turbot with crushed potato, <i>pil-pil</i> dressing and sea snail	21,00 €	
123	Scallop with shrimps, cauliflower puree with vanilla and purple endive hearts	22,50 €	
124	Suckling pig with spicy crumbs, glazed shallots with orange and Palo Cortado	23,20 €	  
125	Pigeon cooked both ways with <i>mole</i> , white asparagus and pistachio steamed sponge cake	23,80 €	  
126	Surf and turf of lobster and chicken wings with squash <i>parmentier</i>	24,25 €	
127	Traditional rib steak with <i>pont-neuf</i> potatoes and smoked peppers	58,00 €	

VAT included



CARTE DE SAISON

NOS PROPOSITIONS D’ENTRÉES

100	Salade de tomates en textures, <i>recuit</i> glacé, sardine marinée et basilic	10,80 €	
101	Oeuf à basse température avec petits pois, <i>morralets</i> et gélatine de saucisse noire d’Osona	13,20 €	
102	Asperges blanches, parmesan, aubergines et ris de veau glacés	14,25 €	
103	Royale de pois à la morue et tempura de langoustine	15,40 €	  
104	Tartare de crevettes de Vilanova avec salade d’été et lait de tigre	17,00 €	
105	Jambon Ibérique Joselito Gran Reserva avec pain <i>coca de cristal</i> , tomates et huile d’olive Arbequina	25,00 €	

TVA comprise

QUELQUES SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

110	Riz crémeux aux asperges vertes avec fleur de courgette et bimi	10,60 €	
111	<i>Ajoblanco</i> à la noix de coco avec figues fraîches, petits oignons et <i>crumble</i> aux amandes	12,50 €	  

TVA comprise

SÉLECTION DE PLATS PRINCIPAUX

120	Pavé de lapin au <i>salmorejo</i> sur houmous et carottes confites	17,60 €	
121	Morue avec bouillon dense d’oreille de porc et <i>gnocchi</i> crémeux de pommes de terre	19,40 €	 
122	Turbot rôti avec pommes de terre au mortier, <i>pil-pil</i> et escargot de mer	21,00 €	
123	Coquille Saint-Jacques aux crevettes, purée de chou-fleur à la vanille et cœur d’endive pourpre	22,50 €	
124	Cochon de lait aux miettes épicées, échalotes glacées à l’orange et Palo Cortado	23,20 €	  
125	Pigeon en deux cuissons, asperges blanches et gâteau à la vapeur à la pistache	23,80 €	  
126	Homard avec ailes de poulet et parmentier de citrouille	24,25 €	
127	La côte de bœuf traditionnelle avec pommes de terre pont-neuf et poivrons fumés	58,00 €	

TVA comprise

Cet établissement met à disposition de ses Clients l’information d’allergies ou d’intolérances concernant les plats proposés. S’il vous plaît, n’hésitez pas à demander plus d’information à notre Équipe de Service Gastronomique

-  Contient lactose
-  Contient fruits secs

-  Contient oeuf ou ses dérivés
-  Contient gluten ou ses dérivés

