

**ENTRANTES****½ ración**

CREMA DE CALABAZA CON VIEIRA Y PIÑONES	9.90€	7.55€
RAVIOLI ABIERTO DE BOGAVANTE CON ZANAHORIA Y GOLDEN ENOKI	28.75€	
ENSALADA DE VERDURAS CONFITADAS CON LANGOSTINOS Y JAMÓN IBÉRICO	23.75€	17.85€
CONSUMÉ CON RAVIOLI DE FOIE Y LENTEJAS DEL PUY	14.50€	
JAMÓN DE JABUGO AL CORTE	28.75€	21.60€
CANELONES DEL MAS CON TRUFA DE LA GARROTXA	24.75€	18.60€
ENSALADA DE MOZZARELLA CON BERENJENA, VINAGRETA DE GRANADA Y GUINDILLA	18.65€	14.00€
RISSOTO DE CEPS CON FOIE	20.70€	15.55€

**PESCADO**

BACALAO CON ESPINACAS BABY Y ESTOFADO DE TRIPA DE BACALAO	31.20€	23.40€
PESCADO AL HORNO CON PATATA, CEBOLLA Y TOMATE	37.75€	28.35€
MERLUZA CON SEPIONETAS Y ALCACHOFAS	29.90€	22.45€

**CARNES**

FILETE DE TERNERA CON MINI VERDURAS Y ROMESCO	31.25€	23.45€
STEAK TARTAR CON FLOR DE SAL DE ES TRENC	26.10€	19.60€
LIEBRE "A LA ROYALE"	29.90€	
LOMO DE ANGUS CON BONIATO Y ESPÁRRAGOS	26.90€	20.20€

Para nuestros huéspedes, si desean algo fuera de la carta, no duden en pedirlo a nuestros camareros.

Haremos lo posible para prepararles el plato deseado.

---

## MENÚ DEGUSTACIÓN

SE SIRVE A LA MESA COMPLETA

APERITIVO

CUATRO ENTRANTES

UN PESCADO

UNA CARNE

PRE-POSTRE

POSTRE

78.00€

---

Nuestro chef le invita a disfrutar del Menú Degustación donde probará una selección excelente de nuestras mejores elaboraciones.

### POSTRES

TEXTURAS DE CHOCOLATE CON HELADO DE SÉSAMO	9.00€
TATIN DE MANZANA, CREMA CHANTILLY Y HELADO DE CALVADOS	9.00€
CARPACCIO DE PIÑA Y MANGO CON FROZEN DE YOGURT	9.00€
SELECCION DE QUESOS Y CONFITURAS DE TORRENT	11.50€
DEGUSTACIÓN DE FRUTOS ROJOS, SU GRANIZADO Y VAINILLA DE TAHITÍ	9.00€

Si lo desea nuestro sumiller Pere Palmada le guiará con el maridaje de los vinos. 38€

8% IVA INCLUIDO

Suplemento de 3€ por persona para servicio de pan.

Para su comodidad y la de los demás comensales, por favor mantengan apagados o silencien sus teléfonos móviles. Muchas gracias.