



## Entrants / Entrantes

---

**Amanida de perdiu escabetxada** \_\_\_\_\_ 18,00  
Ensalada de perdiz escabechada

**Amanida de tardor** \_\_\_\_\_ 15,00  
(Mesclum, formatge de Km.0, vinagreta de magrana, fruits secs, mandarina i chutney de carbassa)  
Ensalada otoñal (Mezclum, queso de Km.0, vinagreta de granada, frutos secos, mandarina y chutney de calabaza)

**Pernil 100% ibèric de gla** (100 g.) \_\_\_\_\_ 26,00  
Jamón 100% ibérico de bellota

**Carpaccio de llom de cérvol amb fruites silvestres i vinagreta de festucs** \_\_\_\_\_ 19,00  
Carpaccio de lomo de ciervo con frutas silvestres y vinagreta de pistacho

**Les nostres famoses croquetes de la casa** \_\_\_\_\_ 20,00  
(Pernil ibèric, gamba vermelha, formatge de cabra i carbassa, ceps i foie)  
Nuestras famosas croquetas de la casa  
(Jamón ibérico, gamba roja, queso de cabra y calabaza, boletus o ceps i foie)

**Coca d'hummus d'albergínia fumada amb bolets de temporada, emulsió de moniato i vinagreta d'all i julivert** \_\_\_\_\_ 16,00  
Coca de hummus de berenjena ahumada con setas de temporada, emulsión de boniato y vinagreta de ajo y perejil

**Jardí de verdures de temporada en textures** \_\_\_\_\_ 15,00  
Jardín de verduras de temporada en texturas

**Els cargols d'en Xavier** Los caracoles de Xavier \_\_\_\_\_ 15,00

**Raviolis de perdiu i tòfona negra de temporada amb salsa de foie** \_\_\_\_\_ 21,00  
Raviolis de perdiz y trufa negra de temporada con salsa de foie

**Crema de carbassa amb grantortellone de bolets de temporada** \_\_\_\_\_ 17,00  
Crema de calabaza con grantortellone de setas de temporada

**Bolets de temporada amb ou a baixa temperatura, salsa de foie i tòfona fresca de temporada** \_\_\_\_\_ 19,00  
Setas de temporada con huevo a baja temperatura, salsa de foie y trufa fresca de temporada





## Segons / Segundos

---

<b>Llom de bacallà amb salsa verda, cigrons i cloïsses gallegues</b>	26,00
Lomo de bacalao con salsa verde, garbanzos y almejas gallegas	
<b>Pop a la brasa sobre escuma de patata fumada i pebre vermell de la Vera</b>	24,00
Pulpo a la brasa sobre espuma de patata ahumada y pimentón de la Vera	
<b>Lingot de cua de toro banyat en el seu suc i puré de poma</b>	22,00
Lingote de rabo de toro bañado en su jugo y puré de manzana	
<b>Caneló de pollastre de pagès amb foie i tòfona fresca de temporada</b>	25,00
Canelón de pollo de corral con foie y trufa fresca de temporada	
<b>Llom baix de vaca vella gallega madurada 45 dies amb guarnició del xef</b>	34,00
Lomo bajo de vaca vieja gallega madurada 45 días con guarnición del chef	
<b>Calamars nacionals de costa farcits amb salsa de marisc</b>	25,00
Calamares nacionales de costa rellenos con salsa de marisco	
<b>Guisat de “callos” de Wagyu amb morro, xoriç i el seu caviar</b>	29,00
Guiso de callos de Wagyu con morro, chorizo y su caviar	
<b>Espatlla de xai anyell rostida a baixa temperatura amb el seu suc, patata ratte i escalunyes</b>	28,00
Paletilla de cabrito lechal asada a baja temperatura en su jugo, patata ratte y chalotas	
<b>Galta de porc ibèric de gla amb puré de moniato i col kale</b>	27,00
Carrillera de cerdo ibérico de bellota con puré de boniato y col kale	
<b>Arròs de bolets de temporada amb magret d'ànec</b>	21,00
Arroz de setas de temporada con magret de pato	
<b>Senglar guisat amb carxofa del Prat</b>	22,00
Jabalí guisado con alcachofa del Prat	





## Postres

---

<b>Selecció de formatges artesans Km.0</b>	15,00
Selección de quesos artesanos Km.0	
<b>Pastís artesà del dia</b>	6,00
Pastel artesano del día	
<b>Pastís de milfulls de xocolata blanca amb crema anglesa</b>	7,00
Tarta de milhojas de chocolate blanco con crema inglesa	
<b>Amanida de fruites de temporada</b>	5,00
Ensalada de frutas de temporada	
<b>Crema catalana amb carquinyolis de festucs</b>	8,00
Crema catalana con carquiñolis de pistacho	
<b>Escuma de Ferrero amb gelat artesà de xocolata, avellanes estrellades i explosiu de Peta-zeta de plata</b>	9,00
Espuma de Ferrero con helado artesano de chocolate, avellanas estrelladas y explosivo de peta zetas de plata	

## Ració de pa / Ración de pan

---

<b>Selecció de pans, oli Km.0 i servei</b>	1,50
Selección de panes, aceite Km.0 y servicio	
<b>Coca de pa de vidre amb tomàquet</b>	3,00
Coca de pan de cristal con tomate	

---



*Tots els plats es preparen al moment, agraiem la seva espera.  
Si teniu alguna al·lèrgia i/o intolerància, consulteu el nostre personal.*