

ENTRANTES

ATÚN ROJO MARINADO CON CREMA DE ALMENDRA Y TOMATE CHERRY 'ECO'	28€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA CON EMULSIÓN DE FOIE GRAS Y TRUFA	32€
RAVIOLI DE CALAMARES EN SU TINTA, CREMOSO DE COLIFLOR Y PAPADA IBÉRICA A BAJA TEMPERATURA	24 €
COCOCHAS DE MERLUZA, CON JUGO DE CALLOS DE TERNERA.	35€
MURGULAS A LA CREMA CON VIEIRAS Y SALSA HOLANDESA	33€
NUESTRA VERSIÓN DE ROMESCO DE LANGOSTINOS DE SANT CARLES DE LA RÀPITA	33€
SERVICIO DE PAN POR PERSONA Servicio de nuestros panes del Forn de Nulles	3,20

CARNES

PICHÓN	38 €
SOLOMILLO DE TERNERA DE GIRONA CON CREMOSO DE CHIRIVÍA, GEL DE CIRUELAS Y COL DE BRUSELAS GLASEADA	34€
CIERVO MARINADO CON TOQUES MARROQUÍ'S	34€
TAJIN DE PALETILLA DE CORDERO LECHAL A BAJA TEMPERATURA	36€
CODORNIZ CON JUGO DE ESCABECHE Y GAMBA ROJA DE TARRAGONA	28€

POSTRES

NUESTRO HUEVO	9,5€
FALSA MANZANA DE PISTACHO, TOFE DE MANZANA, GEL DE MANZANA Y AGUA DE AZAHAR	9.5€
PISTACHO, TRUFA SILVESTRE CON HELADO DE NATA Y TOFFEE DE PERA	15€
ESPUMA DE YOGURT CON TEXTURAS DE CALABAZA Y HELADO DE JENGIBRE	9.5€
CREMOSO DE CAFÉ, FRUTA DE LA PASIÓN Y HELADO DE CARAMELO	9.5€