














PER COMENÇAR

-  · Filets d'anxoves amb pa amb tomata - 15,90 €
-  · Ventresca de tonyina amb vinagreta de Gildas i tomata Raff - 13,40 €
 -  · Espatlla ibèrica bellota - 17,90 €
-  · Planxat de sobrassada ibèrica amb mel i formatge Taleggio - 9,80 €
-  · Formatges artesans - 14,30 €
-  · Terrina de foie-gras feta a casa amb pa de brioix a la taronja i espècies - 18,50 €
-  · Peres al forn al Rocafort amb nous pecanes, ruca i fruita de la passió - 12,40 €
-  · Llom de salmó fumat Carpièr caramel·litzat amb cítrics - 22,50 €
-  · Tàrtar de tonyina Balfagó i alvocat dins brioix amb un toc asiàtic - 16,80 €
-  · Arengada fumada Carpièr amb hummus de tomates secs, ametlles i vinagreta d'all negre - 10,80 €
-  · Brandada de bacallà amb ous de salmó, sake i algues amb encurtit asiàtic - 14,40 €

PER ACABAR

-  · Sublime xocolata - 6,30 €
 - Pinya amb mel de canya i llima - 4,80 €
-  · Pannacotta amb gerds - 5,60 €



“ TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN FETS AL MOMENT, LES CARNS SÓN PROCEDENTS DE PAGESOS QUE ALIMENTEN ELS ANIMALS DE MANERA SOSTENIBLE SENSE ADDITIVS QUÍMICS I LES VERDURES SÓN COLLIDES DE MASOS DE PROXIMITAT ”