

# MENÚ GOURMET

Minim 2 persones o taula complerta amb reserva prèvia

Mínimo 2 personas o mesa completa con prèvia reserva

## *Entrans per compartir / Entrantes para compartir*

### # L'APARITIU / EL APERITIVO

# CAVA AMB LICOR DE PRÈSSEC / CAVA CON LICOR DE MELOCOTÓN

# CRUIXENT DE POLLASTRE romesco i alvocat / CRUJIENTE DE POLLO romesco y aguacate

# LES NOSTRES BRAVES / NUESTRAS BRAVAS

### # OSTRA GRATINADA amb toc d'anís

OSTRA GRATINADA con toque de anís

### # TATAKI DE SALMÓ amb daus d'alvocat amb toc de salsa teriyaki.

TATAKI DE SALMÓN con dados de aguacate y salsa teriyaki.

### # PA BAO AMB ÀNEC pernilet d'ànec i all negre

PAN BAO CON PATO, jamón de pato y ajo negro

### # ESCAMARLANS GRATINATS amb romesco i ametlla laminada

CIGALAS GRATINADAS con romesco y almendra laminada

## *Segons a escollir / Segundos a escoger*

### # LLAUNA D ARRÒS A ESCOLLIR (2 Persones)

ARROZ "a la llauna" A ESCOGER (2 personas)

### # VIEIRES A LA PLANXA amb crema de cava i gambetes

VIEIRAS A LA PLANXA con crema de cava y gambitas

### # ESCALOPA DE FOIE amb salsa de múrgoles

ESCALOPA DE FOIE con salsa de múrgolas

## *Postres*

### # TEXTURES DE XOCOLATA.

TEXTURAS DE CHOCOLATE.

### # PETITS FOURS DE XOCOLATA

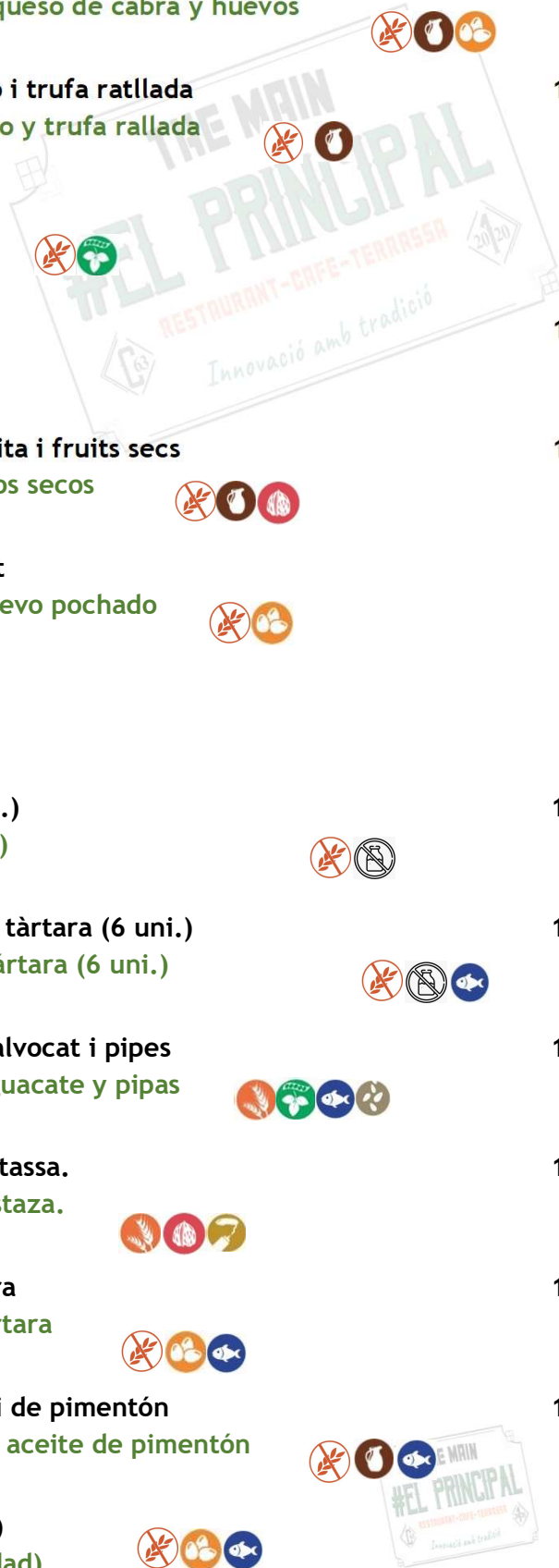
PEQUEÑOS FOURS DE CHOCOLATE

PREU 49,50€ / Persona

Beguda no inclosa / Bebida no incluida

# TAPES I PLATETS / TAPAS Y PLATILLOS








- |  |         |
|--|---------|
| # PATATES MAIN amb salsa a escollir: BRAVA, DE FORMATGE, CURRI O TÀRTARA<br>PATATAS MAIN con salsa a escoger: BRAVA, DE QUESO, CURRY O TÁRTARA | 4,90 €  |
| # PATATES PRINCIPAL amb pernil ibèric, xoriç, formatge de cabra i ous<br>PATATAS PRINCIPAL con jamón ibérico, chorizo, queso de cabra y huevos | 11,60 € |
| # PATATES TRUFADES amb salsa de trufa, parmesano i trufa ratllada<br>PATATAS TRUFADAS con salsa de trufa, parmesano y trufa rallada            | 12,80 € |
| # ALVOCAT FREGIT amb panko i emulsió de miso<br>AGUACATE FRITO com panko y emulsión de miso  | 9,90 €  |
| # PERNIL IBÈRIC DE GLA (100gr.)<br>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (100gr.)   | 17,90 € |
| # ASSORTIMENT DE FORMATGES amb mermelada, fruita i fruits secs<br>SURTIDO DE QUESOS con mermelada, fruta y frutos secos                        | 12,80 € |
| # CARXOFES CRUIXENTS amb pernil ibèric i ou potxat<br>ALCACHOFAS CRUJIENTES con jamón ibérico y huevo pochado                                  | 9,90 €  |
| # STIKS DE POLLASTRE amb maionesa de curri.<br>STICS DE POLLO con mayonesa de curry  | 8,90 €  |
| # CROQUETES DE POLLASTRE amb toc de curri (6 uni.)<br>CROQUETAS DE POLLO con toque de curry (6 uni,)   | 12,90 € |
| # CROQUETES DE SÈPIA a la seva tinta amb maionesa tàrtara (6 uni.)<br>CROQUETAS DE SÉPIA en su tinta con mayonesa tártara (6 uni.)             | 13,90 € |
| # TÀRTAR DE TONYINA MARINADA amb soja, sèsam, alvocat i pipes<br>TARTAR DE ATÚN MARINADO con soja, sésamo, aguacate y pipas                    | 16,90 € |
| # STEAK TARTAR amb torrades i salsa de mel i mostassa.<br>STEAK TARTAR con tostaditas y salsa de miel y mostaza.                               | 17,50 € |
| # TIRES DE SÈPIA A L'ANDALUSA amb maionesa tàrtara<br>TIRAS DE SÉPIA A LA ANDALUZA con mayonesa tártara  | 10,90 € |
| # POP A LA GALLEGA amb parmentier de patates i oli de pimentón<br>PULPO A LA GALLEGA con parmentier de patata y aceite de pimentón             | 15,90 € |
| # OSTRA GRATINADA amb toc d'anís (preu per unitat)<br>OSTRA GRATINADA con toque de anís (precio unidad)  | 5,90 €  |



# AMANIDES I VERDURES



## ENSALADAS Y VERDURAS

- # AMANIDA AMB BOMBONS DE FORMATGE DE CABRA maduixes, remolatxa, avellanes i vinagreta de iogurt **ENSALADA CON BOMBONES DE QUESO DE CABRA** fresas, remolacha, avellanas y vinagreta de yogurt  10,50 €
- # AMANIDA IBERICA amb pernil iberic, tomàquet, formatge feta, figues i vinagreta de mel **ENSALADA IBERICA con jamón ibérico, tomate, queso feta, higos y vinagreta de miel**  10,90 €
- # AMANIDA TÈBIA amb botifarra negra, carbassa, bolets, nous i salsa romesco **ENSALADA TIBIA con butifarra negra, calabaza, setas, nueces y salsa romesco**  7,70 €
- # HUMMUS DE LLEGUMS I MONIATO amb comí, orenga, remolatxa, pipes, sèsam i pa carasatu. **HUMMUS DE LEGUMBRES Y BONIATO con comino, orégano, remolacha, pipas, sésamo y pan carasatu**  7,20 €
- # ALVOCAT FARCIT de verdures i pinya amb maionesa tàrtara, toc de brava i ou **AGUACATE RELLENO de verduras y piña, mayonesa tártara, toque de brava y huevo**  7,80 €
- # ROTLLET CRUIXENT DE VERDURES amb formatge de cabra i crema de formatges. **ROLLITO CRUJIENTE DE VERDURAS con queso de cabra y crema de quesos.**  15,90 €
- # CREMA O SOPA DEL DÍA  
**CREMA O SOPA DEL DÍA**  6,90 €







## ARROSOS / ARROCES

## "A LA LLAUNA"

Per dues persones / para dos personas

- # ARRÒS D'ÀNEC CONFITAT, amb pernilet d'ànec i allioli d'all negre **ARROZ CON PATO CONFITADO, jamón de pato y allioli de ajo negro**  30,0€/l'au
- # ARRÒS AMB SÈPIA I GAMBES **ARROZ CON SÉPIA Y GAMBAS**  28,0€/l'au
- # ARRÒS AMB TROMPETES DE LA MORT, panxeta i romesco **ARROZ CON TROMPETAS DE LA MUERTE, panceta y romesco**  30,0€/l'au
- # LLAUNA DE FIDEUA amb SÈPIA I GAMBES **FIDEUA CON SÉPIA Y GAMBAS**  28,0€/l'au

## EL PEIX / EL PESCADO

- # BACALLÀ AL FORN amb allioli de ceba, verdures confitades i pinyons  
BACALAO AL HORNO con alioli de cebolla, verduras confitadas y piñones  17,20 €
- # SALMÓ a la planxa amb arròs Venere i maionesa de miso  
SALMON a la planxa con arroz y mayonesa de miso  13,70 €
- # CALAMARSETS I MERO fregits a l'andalusa amb espàrrecs i allioli d'all negre  
CALAMARES Y MERO fritos a la andaluza, espárragos verdes y alioli de ajo negro  15,90 €
- # GAMBAS a la planxa amb maionesa de miso i wasabi (8 uni.)  
GAMBAS a la plancha con mayonesa de miso y wasabi (8 uni)  19,90 €
- # TONYINA EN TATAKI arrebossat de sèsam, edamame, sardina fumada i salsa d'ostres  
TATAKI DE ATÚN rebozado en sésamo, sardina ahumada, edamame y salsa de ostras  17,40 €
- # LLUÇ AL FORN amb salsa de peix, patates al forn i gambes  
MERLUZA AL HORNO con salsa de pescado, patatas al horno y gambas.  16,80 €

## LA CARN / LA CARNE

- # MELOS DE XAI amb parmentier de boniato i pastanagas baby.  
MELOSO DE CORDERO con parmentier de boniato y zanahorias baby.  22,80 €
- # TATAKI DE VEDELLA amb salsa teriyaki i xips de moniato.  
TATAKI DE TERNERA con salsa teriyaki y chips de boniato.  18,90 €
- # BROXETA DE POLLASTRE amb arròs Venere, fruits secs i maionesa de curri  
BROCHETA DE POLLO con arroz Venere, frutos secos y mayonesa de curry  14,70 €
- # PLUMA DE PORC amb milfulls de patates, espàrrecs i formatge brie  
PLUMA DE CERDO con milhojas de patata, espárragos y queso brie  13,60 €
- # CUA DE BOU DESOSSADA amb la seva salsa, parmentier de patata i verdures  
RABO DE BUEY DESHUESADO con su salsa, parmentier de patata y verduritas  12,60 €
- # CANELÓ DE MELÒS DE VEDELLA amb salsa de múrgolas i foie.  
CANELÓN DE MELOSO DE TERNERA con salsa de múrgolas y foie.  18,90 €
- # FILET DE VEDELLA amb pernil ibèric, patates al forn i ceba  
FILETE DE TERNERA con jamón ibérico, patatas al horno y cebolla  24,60 €
- # ENTRECOT DE TERNERA amb salsa al pebre i patates fregides  
ENTRECOT DE TERNERA con salsa a la pimienta y patatas fritas  21,90 €

# BURGUERS

A escollir PA DE BRIOX O PA SENSE GLUTEN

A escoger PAN BRIOX O PAN SIN GLUTEN



BURGUER A ESCOLLIR + patates o amanida

BURGUER A ESCOGER + patatas o ensalada

## # LA GOURMET

HAMBURGUESA DE VEDELLA amb foie, enciam, poma, ceba caramel·litzada i salsa de trufa.

HAMBUGUESA DE TERNERA con foie, lechuga, manzana, cebolla caramelizada y salsa de trufa.



(180gr.) 18,90 €

## # LA CABRA

HAMBURGUESA DE VEDELLA amb formatge de cabra, enciam, piquillos, mermelada de tomàquet.

HAMBUGUESA DE TERNERA con queso de cabra, lechuga, piquillos, y mermelada de tomate.



(180gr.) 14,60 €

## # LA PRINCIPAL

HAMBURGUESA DE VEDELLA amb bacó, enciam, formatge brie i mermelada de nabius.

HAMBUGUESA DE TERNERA con bacon, lechuga, queso brie y mermelada de arándanos.



(180gr.) 14,90 €

## # LA BALEAR

HAMBURGUESA DE VEDELLA amb sobrassada, enciam, ou, ceba i salsa de mel i mostassa.

HAMBUGURGUESA DE TERNERA con sobrassada, lechuga, huevo, cebolla y salsa de miel y mostaza.



(180gr.) 15,90 €

## # LA CLÀSSICA

HAMBURGUESA DE VEDELLA amb bacó, enciam, formatge cheddar i cogombrets.

HAMBURGUESA DE TERNERA con bacon, lechuga, queso cheddar y pepinillos.



(180gr.) 13,80 €

## # LA POLLO

HAMBURGUESA DE POLLASTRE amb carbassa, formatge brie, enciam, tomàquet i curri.

HAMBURGUESA DE POLLO con calabaza, queso brie, lechuga, tomate y curry.



(150gr.) 12,90 €

## # LA VEGETARIANA

HAMBURGUESA BEYOND amb enciam, tomàquet, hummus i remolatxa.

HAMBURGUESA BEYOND con lechuga, tomate, hummus y remolacha.



(180gr.)

## # QUEIXALADA DE SÈPIA

PA DE BURGUER amb tires de sèpia, enciam, tomàquet, atmetlla i maionesa tartara.

PAN DE BURGUER con tiras de sepia, lechuga, tomate, almendra y mayonesa tartara.



14,60 €

## # ROCK N ROLL

PA DE BRIOIX (pa dolç) amb cua de bou, carbassa i salsa de mel i mostassa.

PAN DE BRIOIX (pan dulce) con rabo de buey, calabaza y salsa de miel y mostaza.



13,90 €

# POSTRES



- |   |  |        |
|---|--|--------|
| # CREMÓS DE FORMATGE amb figues confitades, mel, nous i crumble de galeta<br>CREMOSO DE QUESO con higos confitados, miel, nueces y crumble de galleta             |  | 7,20 € |
| # IOGURT amb xocolata blanca i maduixes naturals<br>YOGURT con chocolate blanco y fresas naturales  |  | 6,70 € |
| # TULIPA farcida amb pinya, mango, crema de mango i crispys de mango<br>TULIPAN relleno de piña, mango, crema de mango y crispys de mango                         |  | 7,60 € |
| # CUCURUTXO CRUIXENT de xocolata i crocant amb nata i maduixes<br>CUCURUCHO CRUJIENTE de chocolate y crocanti con nata y fresas                                   |  | 8,60 € |
| # BROWNIE amb gelat d'atmetlla torrada i bergamota<br>BROWNIE de chocolate con helado de almendra y bergamota   |  | 6,90 € |
| # PASTIS DE FORMATGE amb gelat de vainilla i crispis de xocolata<br>PASTEL DE QUESO con helado de vainilla y crispis de chocolate                                 |  | 7,90 € |
| # XOCOLATA AMB OLI I SAL amb cruixents de croissant i festucs caramel·litzats<br>CHOCOLATE CON ACEITE I SAL con crujientes de croissant y pistachos caramelizados |  | 5,90 € |
| # COULANT DE XOCOLATA amb gelat de nata<br>COULANT DE CHOCOLATE con helado de nata  |  | 6,20 € |
| # COPA DE CREMA CATALANA  |  | 4,80 € |
| # BORRATXU amb gelat de canyella / BORRACHO con helado de canela  |  | 7,90 € |
| # BOL DE FRUITES NATURALS / BOL DE FRUTAS NATURALES   |  | 4,40 € |

## Gelats / Helados

- |  |  |        |
|--|--|--------|
| # "CORTE" de gelat de turró amb nata i xarrup de Ratafía.<br>"CORTE" de helado de turrón con nata y chupito de Ratafia.      |  | 5,20 € |
| # GELAT DE VIOLETA amb crispis de violeta / HELADO DE VIOLETA con crispis de violeta   |  | 7,90 € |
| # GLACIAR BLAU gelat de nata amb toc de vodka Rushkinoff<br>GLACIAR AZUL helado de nata con un toque de vodka Rushkinoff     |  | 6,50 € |
| # BOLES DE GELAT a triar: Vainilla, Xocolata, Nata, Canyella<br>BOLAS DE HELADO a escoger: Vainilla, Chocolate, Nata, Canela |  | 4,90 € |

# CAFETERIA



# CAFÈ	CAFÉ	1,40 €
# TALLAT	CORTADO	1,50 €
# CAFÈ AMB LLET	CAFÉ CON LECHE	1,70 €
# CAPUCCINO amb toc de cacao	CAPUCHINO con toque de cacao	3,20 €
# CAPUCCINO amb Nata i toc de cacao	CAPUCHINO con Nata y toque de cacao	4,70 €
# CAFÈ VIENÈS amb cafè, nata i cacao	CAFÉ VIENÉS con café, nata y cacao	3,60 €
# CAFÈ IRLANDÈS, whisky, sucre, nata i cacao	CAFÉ IRLANDÉS, whisky, azúcar, nata y cacao	8,00 €
# CAFÈ BOMBÓ, cafè, llet condensada i nata	CAFÉ BOMBÓN, café, leche condensada y nata	3,60 €
# DESPERTADOR amb cafè, crema d'Orujo, nata i cacao	DESPERTADOR con café, crema de Orujo, nata y cacao	3,90 €

## Xocolates / Chocolates

# XOCOLATA A LA TASSA	CHOCOLATE A LA TAZA	4,70 €
# XOCOLATA I NATA (suïès)	CHOCOLATE Y NATA (suizo)	5,50 €
# XOCOLATA LATTE amb xocolata, llet, cafè nata y cacao	CHOCOLATE LATTE con chocolate, leche, café nata y cacao	7,00 €
# CAMEL LATTE amb caramel, llet, cafè, nata i cacao	CARAMELO LATTE con caramelo, leche, café, nata y cacao	7,00 €

## Infusions / Infusiones

# CAMAMILLA molt digestiva	MANZANILLA muy digestiva	2,20 €
# MENTA PONIOL refrescant i digestiva	POLEO MENTA refrescante y digestiva	
# FLORS DE TIL·LA aromàtica i relexant	TILA flores aromáticas y relajante natural	
# MELISA fruites i calèndula, anti-estrès	MELISA frutas y caléndula, anti-estrés natural	
# FRUITES DEL BOSQ un plaer per el sentits	FRUTAS DEL BOSQUE un placer para los sentidos	

## Te / Té

# TE VERD Sencha orgànic, fresc i lleuger	TE VERDE Sencha orgánico, fresco y ligero	2,20 €
# TE VERMELL Pu-erh orgànic sabor fort	TE ROJO Pu-erh orgánico sabor fuerte	
# TE NEGRE d'Assam, or. Ceilan i Darjeeling	TE NEGRO de Assam orgánico, Ceilan y Darjeeling	
# TE NEGRE + CANYELLA sabor càlid i dolç	TE NEGRO + CANELA sabor cálido y dulce	
# ROIBOS orgànic vermellós, brins llargs	ROIBOS orgánico rojizo, brotes largos	
# ROIBOS + COCO relaxar cost i ment	ROIBOS + COCO relaja cuerpo y mente	
# ROIBOS + FRUITS el teu moment Zhen	ROIBOS + FRUTAS tu momento Zhen	