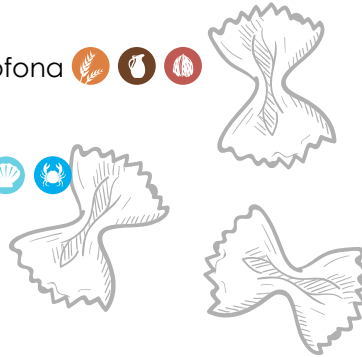


ARROSSOS I PASTES

Caneló de Confit d'Ànec amb Crema de Bolets i Tòfona	  	15,00 €
Paella Marinera (* Mínim 2 persones)	  	19,00 €
Arròs Negre (* Mínim 2 persones)	  	19,00 €
Arròs Caldós de Llamàntol (* Mínim 2 persones)	  	23,00 €



CARNES I PEIXOS

























Costelletes de Xai amb Patata "Caliu" i Verduretes		19,50 €
Filet de Porc Ibèric Brasejat amb Ceba Caramelitzada		17,00 €
Espatlla de Xai amb Ceps a les Herbes del Garraf		22,00 €
Ròti de Magret d'Ànec amb Fruits Vermells i Patxaran		18,50 €
Filet de Vedella amb Foie i Porto		22,00 €
Entrecot d'Angus a la Brasa amb Verduretes		21,00 €
Bacallà Confitat amb Cremós de Safrà i Juliana de Monjetes Verdes	  	18,00 €
Tonyina Vermella amb Espinacs, Pinyons, Soja i Gíngebre	   	17,50 €
Turbot a la Brasa amb Verdures de Temporada	   	21,00 €
Rap amb Carbassó i Cruixent de Ibèrics	   	19,50 €
Llamàntol a la Planxa amb Picada d'ametlles	    	24,00 €

POSTRES

Sorbet de Llimona al Cava amb Ratlladura de Lima		5,50 €
Assortiment de Gelats		5,50 €
Amanida de Fruites amb Sorbet de Mandarina		4,50 €
Crema de Vainilla amb Gelat de Taronja i Esferificacions Cítriques	   	5,50 €
Pastís de Formatge amb Gelat de Gerds	  	5,50 €
El nostre Tiramisú amb Gelat de Cafè	  	5,50 €
Coulant de Xocolata amb Crema de logurt i Gelat de Llet Merengada	  	6,50 €



PER PICAR...O NO...

Pernil Ibèric amb Llesquetes de Pa de Vidre i Tomàquet de "Penjar"		21,00 €
Daus de Foie amb Confitura de Figues a l'Armagnac		15,00 €
Mozzarella Fresca Farcida de Bolets i Tòfona amb Llàgrimes de Tomàquet		11,50 €
Assortiment de Croquetes de la Casa (Ibèriques, Bacallà i Bolets)	   	10,50 €
Les Patates Braves com ens agraden a nosaltres	 	7,00 €
Tàrtar de Tonyina Vermella Marinat a Soja i Mel amb Daus de Mango	  	17,50 €
Pop Cruixent amb textures de Patata i Pebre Vermell de la Vera	  	18,00 €
Gambes a la Planxa en Crosta de Sal de Taronja a l'Estil Mallorquí	  	16,00 €
Vieires Brasejades amb Confitura de Violeta i Sal Especiada	  	18,00 €
Cloïsses a la Planxa	  	16,50 €




























ENTRANTS I AMANIDES

Amanida de L'Horta amb Ventresca de Tonyina		12,50 €
Amanida de Formatge de Cabra amb Fruits Secs	 	12,50 €
Amanida de Llamàntol amb Maionesa de Txangurro i fruites Tropicals		21,00 €
Gaspaxo de la Casa amb Guarnició	     	9,50 €
Crema de Ceps amb Ou Trufat	 	12,00 €
Saltejat de Verdures Thai		10,50 €
Graellada de Verdures amb Romesco i Oli d'Alfàbrega		11,50 €
Hamburguesa de Espinacs, Quinoa, Soja i Krol Gratinat	    	14,50 €




















PARA PICAR...O NO...

Jamón Ibérico con Lascas de Pan de Cristal y Tomate de "Colgar"		21,00 €
Dados de Foie con Confitura de Higos al Armagnac		15,00 €
Mozzarella Fresca Rellena de Setas y Trufa con Lágrimas de Tomate		11,50 €
Surtido de Croquetas de la Casa (Ibéricas, Bacalao y Setas)	   	10,50 €
Las Patatas Bravas como nos gustan a Nosotros	 	7,00 €
Tartar de Atún Rojo Marinado en Soja y Miel con Dados de Mango	   	17,50 €
Pulpo Crujiente con Texturas de Patata y Pimentón de la Vera	  	18,00 €
Gambas a la Plancha en Costra de Sal de Naranja al Estilo Mallorquín	 	16,00 €
Vieiras Braseadas con Confitura de Violeta y Sal Especiada	   	18,00 €
Almejas a la Plancha	  	16,50 €










ENTRANTES Y ENSALADAS

Ensalada de La Huerta con Ventresca de Atún		12,50 €
Ensalada de Queso de Cabra con Frutos Secos	 	12,50 €
Ensalada de Bogavante con Mayonesa de Txangurro y Frutas Tropicales		21,00 €
Gaspacho de la Casa con Guarnición	    	9,50 €
Crema de Ceps con Huevo Trufado	 	12,00 €
Salteado de Verduras Thai		10,50 €
Parrillada de Verduras con Romesco y Aceite de Albahaca		11,50 €
Hamburguesa de Espinacas, Quínoa , Soja y Krol Gratinado	     	14,50 €






ARROCES Y PASTA












Canelón de Confit de Pato Desmigado con Crema de Setas y Trufa	  	15,00 €
Paella Marinera (* Minimo 2 personas)	  	19,00 €
Arroz Negro (* Minimo 2 personas)	  	19,00 €
Arroz Caldoso de Bogavante (* Minimo 2 personas)	  	23,00 €



CARNES Y PESCADOS

Chuletilas de Cordero con Patata "Calu" y Verduritas		19,50 €
Solomillo de Cerdo Ibérico Braseado con Cebolla Caramelizada		17,00 €
Paletilla de Cordero con Ceps a las Hierbas del Garraf		22,00 €
Rôti de Magret de pato con Frutos Rojos y Pacharán		18,50 €
Solomillo de Ternera con Foie y Oporto		22,00 €
Entrecote de Angus a la Brasa con Verduritas	  	21,00 €
Bacalao Confitado con Cremoso de Azafrán y Juliana de Peronas Verdes		18,00 €
Atún Rojo con Espinacas, Piñones, Soja y Jengibre	    	17,50 €
Rodaballo a la Brasa con Verduras de Temporada	   	21,00 €
Rape con Calabacín y Crujiente de Ibéricos	   	19,50 €
Bogavante a la Plancha con Picada de Almendras	    	24,00 €

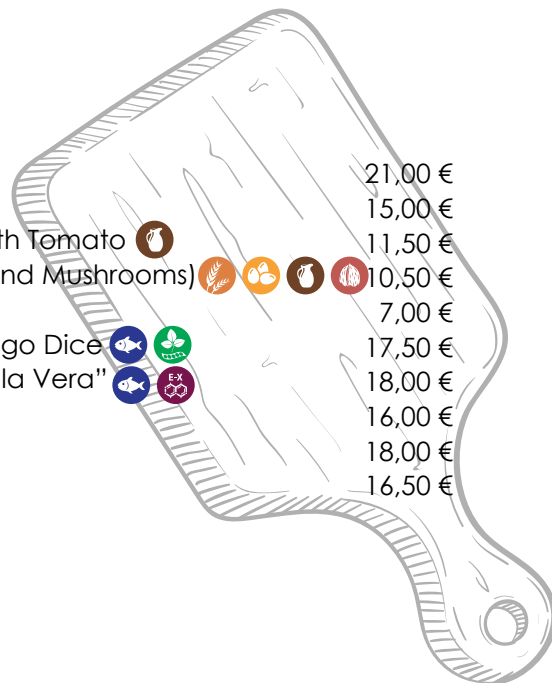
POSTRES

Sorbete de Limón al Cava con Ralladura de Lima		5,50 €
Surtido de Helados		5,50 €
Ensalada de Frutas con Sorbete de mandarina		4,50 €
Crema de Vainilla con Helado de Naranja y Esferificaciones Cítricas	   	5,50 €
Tarta de Queso con Helado de Frambuesa	  	5,50 €
Nuestro Tiramisú con Helado de Café	  	5,50 €
Coulant de Chocolate con Crema de Yogurt y Helado de Leche Merengada	  	6,50 €



TO SNACK...OR NOT...

Iberian Ham with Bread & Tomato		21,00 €
Foie Dice with Fig Jam with Armagnac		15,00 €
Fresh Mozzarella Stuffed with Mushrooms and Truffle with Tomato		11,50 €
Assortment of Croquettes of the House (Iberian, Cod and Mushrooms)	  	10,50 €
"The Patatas Bravas" as We Like Us	 	7,00 €
Red Tuna Tartar Marinated in Soy and Honey with Mango Dice	  	17,50 €
Octopus with Textures of Potato and Paprika from "de la Vera"	 	18,00 €
Grilled Prawns in Orange Salt in Mallorcan Style		16,00 €
Scallops with Violet Jam and Spiced Salt	  	18,00 €
Grilled Clams	  	16,50 €



STARTERS AND SALADS

Garden Salad with Tuna Belly		12,50 €
Goat Cheese Salad with Dried Fruits	 	12,50 €
Lobster Salad with Cooked Spider Crab Mayonnaise and Tropical Fruits		21,00 €
HomeMade "Gazpacho" with Garnish	    	9,50 €
Cream of Mushrooms with Truffled Egg	 	12,00 €
Sautéed Thai Vegetables		10,50 €
Parsley of Vegetables with Romesco and Basil Oil		11,50 €
Spinach Hamburger, Quinoa, Soy and Krol Gratin	   	14,50 €



RICE AND PASTA

- | | | |
|--|--|---------|
| Duck Confit Cannelloni with Cream of Mushrooms and Truffle |    | 15,00 € |
| Seafood Paella (* Minimun 2 persons) |    | 19,00 € |
| Black Rice (* Minimun 2 persons) |    | 19,00 € |
| Lobster Rice (* Minimun 2 persons) |    | 23,00 € |

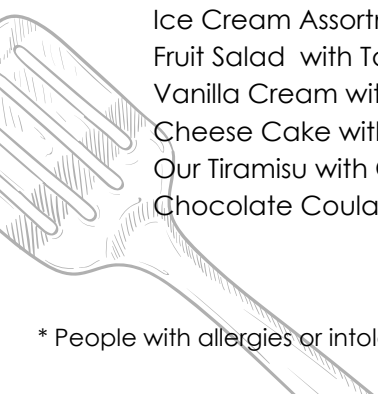
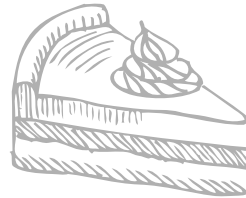


MAIN COURSES

- | | | |
|--|---|---------|
| Lamb Chops with Potato "Caliu" and Vegetables | | 19,50 € |
| Iberian Pork Sirloin Braised with Caramelized Onion | | 17,00 € |
| Lamb's Shoulder of Lamb with Ceps to Herbs from Garraf | | 22,00 € |
| Rôti of Magret of Duck with Red Fruits and Pacharán | | 18,50 € |
| Veal Fillet with Foie and Porto |  | 22,00 € |
| Grilled Entrecote of Angus with Vegetables | | 21,00 € |
| Cod Confit with Creamy Saffron and Juliana by Peronas Verdes |    | 18,00 € |
| Red Tuna with Spinach, Pine Nut, Soy and Ginger |     | 17,50 € |
| Grilled Turbot with Season Vegetables |     | 21,00 € |
| Monkish with Zucchini and Crunchy Iberian |     | 19,50 € |
| Grilled Lobster with Almond Sliced |      | 24,00 € |
















DESSERTS

- | | | |
|---|---|--------|
| Lemon Sorbet with Cava | | 5,50 € |
| Ice Cream Assortment | | 5,50 € |
| Fruit Salad with Tangerine Sorbet | | 4,50 € |
| Vanilla Cream with Orange Ice Cream and Citrus Spheres |     | 5,50 € |
| Cheese Cake with Raspberry Ice Cream |    | 5,50 € |
| Our Tiramisu with Coffee Ice Cream |    | 5,50 € |
| Chocolate Coulant with Yogurt Cream and Meringue Milk Ice Cream |    | 6,50 € |











* People with allergies or intolerances consult our staff, please.

TAPAS...OU NON...













Jambon Ibérique avec Pain et Tomate 	21,00 €
Dés de Foie avec de la Confiture de Figue à l'Armagnac 	15,00 €
Mozzarella Farcies de Champignons Frais et Truffe avec Tomates 	11,50 €
Assortiment de Croquettes (Ibériques, Morue et Champignons)    	10,50 €
"Patatas Bravas" que nous aimons 	7,00 €
Tartare de Thon Rouge Mariné au Soja et au Miel avec Dés de Mangue  	17,50 €
Poulpe avec Pommes de Terre et Paprika "de la Vera"  	18,00 €
Crevettes Grillées avec croûte de sel d'orange	16,00 €
Coquilles Saint-Jacques Braisées avec du Confiture de Violette   	18,00 €
Palourdes Grillées	16,50 €

ENTRÉES ET SALADES

Salade du Jardin au Thon	12,50 €
Salade au Fromage de Chèvre et Noix  	12,50 €
Salade de Homard avec Mayonnaise de Grancevola Cotta et Fruits Tropicaux	21,00 €
Gaspacho Maison     	9,50 €
Velouté de Ceps avec Oeuf Truffé  	12,00 €
Légumes Thaï Sautés 	10,50 €
Légumes Grillés avec sauce Romescoet Huile de Basilic 	11,50 €
Hamburger d'Épinards, Quinoa, Soja et Krol Gratinéé     	14,50 €
























RIZ ET PÂTES

Cannelloni de Confit de Canard émietté avec crème aux Champignons et à la Truffe   	15,00 €
Paella Marinière (* Minimum 2 personnes)   	19,00 €
Riz Noir (avec de l'encre de seiche) (* Minimum 2 personnes)   	19,00 €
Riz au Homard (* Minimum 2 personnes)   	23,00 €




VIANDE ET POISSON

Côtelettes d'Agneau avec Pomme de Terre rôtie et Légumes	19,50 €
Filet de Porc Ibérique avec Oignons Caramélisés	17,00 €
Épaule d'Agneau avec "Ceps" aux Herbes du Garraf	22,00 €
Rôti de Magret de Canard aux Fruits Rouges et Pacharán(liqueur)	18,50 €
Filet de Veau au Foie et vin de Porto 	22,00 €
Entrecôte d'Angus Grillé avec Légumes	21,00 €
Morue confite avec crème de safran et haricots verts en julienne.   	18,00 €
Thon Rouge aux Épinards, Noix de Pin, Soja et Gingembre    	17,50 €
Turbot Grillé avec Légumes de Saison    	21,00 €
Lotte aux Courgettes et Croustillant de charcuterie ibérique    	19,50 €
Homard Grillé avec Amandes Hachées     	24,00 €



DESSERTS

Sorbet de Citron aux Cava avec zeste de lime	5,50 €
Assortiment de Crèmes Glacées	5,50 €
Salade de Fruits avec Sorbet de Mandarine	4,50 €
Crème Vanille avec Glace à l'Orange et copeaux d'agrumes    	5,50 €
Gâteau au Fromage et Glace à la Framboise   	5,50 €
Notre Tiramisu à la Glace saveur café   	5,50 €
Coulant au Chocolat et Crème de Yogourt avec Glace au Lait Meringué	6,50 €



* Avis pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances Alimentaire. Contactez notre personnel.