

En nuestro restaurante, nos enorgullece ofrecer platos elaborados con ingredientes de la más alta calidad, provenientes de empresas familiares y artesanos ubicados a menos de 100 km de distancia. Priorizamos la agricultura local y ecológica, y utilizamos alimentos de temporada, garantizando la frescura y el sabor auténtico de cada plato. Además, evitamos el uso de transgénicos para preservar la naturalidad de nuestros platos. Todo el pescado que servimos ha sido capturado de manera sostenible, respetando el equilibrio de nuestros mares. Nos gusta cocinar, pero aún más, nos encanta conectar a nuestros comensales con las historias de los productores que hacen posible nuestra cocina y esta carta:




Tapies

• OTOÑO 2024 •



VERMOUTH IZAGUIRRE
7

BLOODY MARY
8

BELLINI
10

DRY MARTINI
10

TÍO PEPE*
5

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA*
7

MOËT & CHANDON*
10

* Servidos a copas

SÓLO O PARA COMPARTIR

Terrina de foie con membrillo	22	FOIE-GRAS
Jamón Ibérico	24	JAMÓN IBÉRICO
Langostinos en salsa americana	14.50	LANGOSTINOS

ENTRANTES

Espinacas a la catalana	13	ESPINACAS
Ensalada de peras de Puigcerdà con queso lluna blava y nueces	15	PERAS
Carpaccio de berenjenas ahumada con granada, queso y avellanas	15	BERENJENAS
Ensalada de mandarina, mozzarella catalana y eneldo	15	MANDARINAS
Crema de castañas con crujiente con tostones	12	CASTAÑAS
Trinxat de cerdanya con panceta	14	PANCETA

ARROZ, HUEVOS Y PASTAS

Salteado de setas y yema de huevo	18	SETAS
Arroz de montaña al estilo Joanet de Castelbó	19	ARROZ DELTA
Macarrones con ceps a la crema	15	MACARRONES

PLATOS PRINCIPALES

Colita de rape con patatas doradas	25	RAPE
Lenguado a la plancha **	30	LENGUADO
Lomo de lubina con garbanzos de l'Anoia y tomate seco **	32	LUBINA
Magret de pato a la naranja **	26	MAGRET
Fricandó de ternera con senderuelas	23	TERNERA
Solomillo de vaca con setas, espinaca y foie **	32	SOLOMILLO

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas baby confitadas al romero con yogurt ** / Puré de patatas ** / Verduras salteadas ** / Pimientos del piquillo ** / Ensalada verde **	5
--	---

QUESOS Y POSTRES

Carro de quesos de L'Alt Urgell	16	QUESOS
Pavlova de frutos rojos	10	FRUTOS ROJOS
Tarta de queso con pistachos	10	QUESO
Coulant de chocolate con helado	10	CHOCOLATE
Hojaldre de peras con crema	10	PERAS
Sorbetes y helados	8	

Lista de alergenos disponible bajo petición.

Servido un acompañamiento a elegir para cada plato con el símbolo **