



- LA CARTA d' ESTIU -  
- La carta de verano -

---

*"Proposem una carta de cuina catalana fresca, cuidada i de mercat amb la fi de compartir i degustar"*  
*"Proponemos una carta de cocina catalana fresca, cuidada y de mercado con el fin de compartir y degustar"*

---

Cosetes per a picar / cositas para picar

|                                                                                                                                                        |           |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pernil ibèric de gla La Valla</b><br>Jamón Ibérico de bellota La Valla                                                                              | 19,00 €   |    |
| <b>Anxoves salades de Santoña amb oli d'oliva verge extra i pebre</b><br>Anchoas saladas de Santoña con aceite de oliva virgen extra y pimienta        | 3,50 €    |    |
| <b>Pa de coca torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra</b><br>Coca de pan tostado con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra   | 3'50 €    |                                                                                       |
| <b>Amanida rusa Dos Cucharas amb tòfona i ventresca de tonyina</b><br>Ensaladilla rusa dos cucharas con trufa y ventresca de atún                      | 7,50 €    |                                                                                       |
| <b>Croquetes de pollastre rostit i pernil ibèric de gla</b><br>Croquetas de pollo rustido y jamón ibérico de bellota                                   | 2,80 €/u. |                                                                                       |
| <b>Calamars fregits, ratlladura de llima i maionesa de kimchi</b><br>Calamares fritos, ralladura de lima y mayonesa de kimchi                          | 12,00 €   |  |
| <b>Bikini de ceps i formatge comté</b><br>Bikini de ceps y queso comté                                                                                 | 8,50 €    |                                                                                       |
| <b>Coca cruixent de tàrtar d'escamarlans amb el seu suc i porros confitats</b><br>Coca crujiente de tartar de cigalas con su jugo y puerros confitados | 14,00 €   |                                                                                       |

## Entrantes / Entrantes

|                                                                                                                                                             |         |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Amanida de tomàquets, figues, mató i parmesà</b><br>Ensalada de tomates, higos, mató y parmesano                                                         | 13,50 € |   |
| <b>Stracciatella de búfala, porros confitats i oli de fum</b><br>Stracciatella de búfala, puerros confitados y aceite de humo                               | 8,50 €  |   |
| <b>Escuma de patata, ou a baixa temperatura, foie i tòfona</b><br>Espuma de patata, huevo a baja temperatura, foie y trufa                                  | 11,50 € |   |
| <b>Múrgulas a la crema amb foie gras</b><br>Colmenillas a la crema con foie gras                                                                            | 24,00 € |   |
| <b>Verduretes saltejades amb gamba de Palamós i melòs cruixent</b><br>Verduritas salteadas con gamba de Palamós y meloso crujiente                          | 19,00 € |  |
| <b>Canelò de faisà, galta de vadella, macadàmia, foie i suc del rostit</b><br>Canelón de faisán, carrillera de ternera, macadamia, foie, y jugo de su asado | 19,00 € |                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Afegint 3 gr. de tòfona negra de tardor</b><br/>Añadiendo 3 gr. de trufa negra de otoño</li> </ul>                | +7,00€  |                                                                                      |



## Plats principals / Platos principales

|                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Arròs sec d'espardenyes fet amb fumet curt de galera i all i oli suau de safrà</b><br>Arroz seco de espardeñas hecho con fumet de galeras y "all i oli" suave de azafrán                                                                                           | 26,00 €<br>(mín. 2 p) |    |
| <b>Magret d'ànec amb peres, ratafia i el seu suc</b><br>Magret de pato, con peras, ratafia y su jugo                                                                                                                                                                  | 17,50 €               |    |
| <b>Filet de vadella amb el seu suc, foie gras i brioche</b><br>Solomillo de ternera con su jugo, foie gras y brioche                                                                                                                                                  | 28,00 €               |                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Afegint 3 gr. de tòfona negra de tardor</b><br/>Añadiendo 3 gr. de trufa negra de otoño</li> </ul>                                                                                                                          | +7,00€                |                                                                                       |
| <b>Tàrtar de filet de vadella com el fem a casa</b><br>Tartar de solomillo de ternera como lo hacemos en casa                                                                                                                                                         | 17,00 €               |    |
| <b>Cua de bou lacada al Viña Alberdi i patata morter</b><br>Rabo de buey lacado al Viña Alberdi y patata mortero                                                                                                                                                      | 21,00 €               |  |
| <b>Lingot de garrinet, textures de fruita y salsa de Porto</b><br>Lingote de cochinillo, texturas de fruta y salsa de Oporto                                                                                                                                          | 24,00 €               |  |
| <b>Suprema de peix de la llotja fet al forn amb patata, ceba de Figueres, tomàquet, oli d'oliva verge extra i olives d'Aragó</b><br>Suprema de pescado de la lonja hecho al horno con patata, cebolla de Figueras, aceite de oliva virgen extra y aceitunas de Aragón | p.s.m.                |  |
| <b>Tàrtar de tonyina vermella bluefin, guacamole, tomàquet rostit, alfàbrega i soja</b><br>Tartar de atún rojo bluefin, guacamole, tomate asado, albahaca y soja                                                                                                      | 19,50 €               |  |
| <b>Lluç de palangre amb cremòs de patata, verduretes, llima i pinyons</b><br>Merluza de anzuelo con cremoso de patata, verduritas, lima y piñones                                                                                                                     | 16,00 €               |  |
| <b>Servei de pa de massa mare fet al forn de llenya</b><br>Servicio de pan de masa madre cocido al horno de leña                                                                                                                                                      | 1,90 €/pp             |                                                                                       |

## Postres / Postres

|                                                                                                                                                                      |                 |                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Coulant de xocolata 70% amb gelat de vainilla (15 min.)</b><br>Coulant de chocolate 70% con helado de vainilla (15min.)                                           | 8,50 €          |                                                                                       |
| <b>Orxata de cacahuets, mousse de xocolata, oli d'oliva verge extra i sal</b><br>Horchata de cacahuets, mousse de chocolate, aceite de oliva virgen extra y sal      | 8,50 €          |                                                                                       |
| <b>Tarta de poma i carbassa, vainilla i Maria Lluïsa</b><br>Tarta de manzana y calabaza, vainilla y María Luísa                                                      | 8,50 €          |                                                                                       |
| <b>Torradeta de Sta. Teresa caramel·litzada amb gelat de llet merengada (10 min.)</b><br>Torrija de Sta. Teresa caramelizada con helado de leche merengada (10 min.) | 7,50 €          |                                                                                       |
| <b>Pastís de formatge Dos Cucharas</b><br>Tarta de queso Dos Cucharas                                                                                                | 7,50 €          |                                                                                       |
| <b>Sorbet de gerds amb cava brut nature</b><br>Sorbete de frambuesa con cava brut nature                                                                             | 5,50 €          |  |
| <b>Sorbet de llimona, menta fresca i banyat amb ron anyenc</b><br>Sorbete de limón, menta fresca y bañado con ron añejo                                              | 5,50 €          |  |
| <b>Selecció de formatges afinats del nostre carret</b><br>Selección de quesos afinados de nuestro carrito                                                            | 11,50€ / 7,50€* |  |

\* Media ración (~60 gr.)

- **Totes les nostres postres requereixen d'un mínim de preparació**
- Todos nuestros postres requieren de un mínimo de preparación