

ENTRANTES Y PASTAS

Pan y grisines: 1,90€

Huevo poche con nido de pasta fresca · 14.50

Con setas al Marsala, jamón de pato y salsa de trufa

Pica-pica · 16.90

1 Montadito de foie y manzana, 2 croquetas de calabacín y gorgonzola, 1 provolone relleno de escalibada ; 1 brusquetta de jabugo, ceps y mozzarella; 1 crujiente de langostinos, ricotta y mojo picón.

Montadito · 14.00

Mil hojas de foie, manzana al oporto y pan de especias con salsa de naranja y frutos del bosque.

Provolone · 14,50

A la plancha, relleno de verduras escalibadas con orégano y aceite de oliva virgen.

Brusquetta · 14,00

Tostada de pan de focaccia con jabugo, ceps confitados y mozzarella de búfala. (3 piezas)

Ensalada de espinacas frescas · 14.90

Con langostinos crujientes al curry, chutney de mango y manzanas y topping de bacon.

Ensalada de queso de cabra · 14.90

Con pimientos asados, cebollitas caramelizadas y vinagreta de frutos secos.

Burratina de la Puglia · 14.90

Con berenjenas en escabeche de la Liguria, berros y aceite de tomate seco.

Tagliolini al nero di seppia · 15.90

Salteados con aglio e olio y salsa de chipirones y almejas.

Caneloni · 16.90

Relleno de rustido y foie y gratinados con bechamel de cítricos.

I Nostri Maccheroni · 15.90

Macarrones con crema de setas, gambas y espárragos trigueros.

Lasagna · 14.90

De verduras confitadas y crema de queso gorgonzola y calabaza.

Ravioli · 17.50

De foie fresco, confit de pato y manzana al calvados con salsa de trufa blanca y ceps.

Pasta e basta

Surtido de pastas del obrador combinadas con su salsa idónea en dos formatos, normal (15.50) y para fanáticos (19.00)

Pasta sin gluten · 15.90

Pregunte al personal de sala por las especialidades sin gluten

Salsas clásicas

Combine cualquiera de nuestras pastas con su salsa clásica preferida: Putanesca; Aglio, olio e peperoncino; Carbonara; Bolognesa; Queso gorgonzola; y Tomate fresco y albahaca.

También disponemos de pastas clásicas: Spaghetti, Macarrones, Papardelle y tortiglioni.

RISOTTI

Risotto gamberi · 18.50

De gambas y shiitake al perfume de estragón.

Risotto ai funghi porcini · 18.50

De ceps confitados y Parmigiano

Risotto ai Parmigiano y foie · 18.50

Con pimienta de Jamaica.

Risotto ai vino rosso · 18.50

De rabo de buey con trompetas y perfume de trufa negra

CARNES Y PESCADOS

Tagliata de buey · 22.50

Taco de buey a la brasa, con hierbas provenzales, aceite de trufa blanca y pappardelle al burro salvia.

Steak Tartar · 21.00

De ternera con chips de boniato y tostas de foccacia provenzal y crema de yogurt, mostaza y finas hierbas.

Secreto ibérico · 20.00

Con salsa de soja y teja de patata y setas

Carpaccio de buey · 18.50

De solomillo de buey con idiazábal, higos confitados y virutas de foie.

Mosaico de gambas · 19.50

Con espárragos, tempura de verduras y aceite de ceps y ajo negro.

Calamarcitos · 19.50

A la plancha con risotto verde de pesto y leche de coco, y aceite de tomate seco y curry.

Bacalao · 22.00

Asado con burrata trufada y confitura de calabaza y hierbabuena.

D O L C I

6,75

Nuestro tiramisú

Con cacao amargo

Cannoli Siciliani

Con ricotta, chocolate, naranja y Limoncello

Tatin de manzana

Con helado de mascarpone y toffe de curry

Pastel fondant de avellanas

Con corazón de chocolate blanco

Tarta de queso fresco

Con coulis de frutos del bosque

Coulant de chocolate

Con helado de galleta María con chocolate crujiente

Granadas

Con zumo de naranjas y espuma de campari

Helado de vainilla pecans

Con chocolate caliente

Brownie con Helado de chocolate Belga

Y crema de nueces caramelizadas

Trio de sorbetes

Lima y albahaca, frutos del bosque y maracuyá

Sorbete de limón

A la grappabianca



VINOS

BLANCOS

D.O. Penedès
Sumarroca blanc de blancs 15,00
Gessamí de Gramona 17,90

D.O. Rias Baixas
Albariño Martin Codax 18,90

D.O. Rueda
Verdejo Afortunado 16,50

D.O. Somontano
Chardonnay Enate 17,50

D.O. Pla de Bages
Picapoll Abadal 17,90

D.O. Montsant
Acústic 19,90
(Garnatxa, Pansal y Macabeu)

ROSADOS

D.O. Penedès
Sumarroca 15,00

D.O. Costers del Segre
Cristiari 17,90
(Merlot y Carbernet sauvignon)

D.O. Somontano
Enate 17,90
(Carbernet sauvignon 100%)

CAVAS Y CHAMPAGNES

Bohigas brut nature. 16,00

Sumarroca brut nature 19,90

Imperial de Gramona brut 24,90

Recaredo brut nature 26,90

III Lustros de Gramona 30,90

Tattinger 49,50

TINTOS

D.O. Penedès
Terral 17,90

D.O.C. Rioja
Viña real crianza 15,50
Luis Cañas 19,50
Marques de Vargas reserva 26,50

D.O. Ribera del Duero
Entrelobos 16,90
Briego 8 meses 18,90
Pago de los capellanes Crianza 34,00

Vinos de la tierra de Castilla
Le Méprisé 18,50
Pegaso "Zeta" 20,50

D.O. costers del Segre
Bru de Verdú 18,90

D.O.Q. Priorat
Genium Costers 39,00

D.O. Montsant
Volador 17,90

D.O. Ribeira Sacra
Castro Candaz 19,90

D.O. Bierzo
Dominio de Tares cepas viejas 23,50

D.O. Jumilla
Juan Gil crianza 18,50

D.O. Pla de Bages
Abadal 18,50

D.O. Somontano
Enate Crianza 18,90

D.O. Emporda
Rec de Bru 15,90

D.O.P. Cariñena
Hereditat X garnacha 15,50

VINOS ITALIANOS

Rossi / Tintos

Dolceto d'Alba 26,00
Piamonte

Montepulciano D'Abruzzo 19,90
Toscana

Chianti Santa Cristina Antinori 22,00
Toscana

Solandia Shiraz-Nero D'Avola 15,00
Sicilia

Gulfi – Nerobaronj 35,00
Sicilia

Teroldego 17,00
Trentine

Lambrusco Rosey Amabile 14,50
Lambrusco Secco 16,50

Rubrato- Feudi di San Gregori 24,50
Campania

Valpolicella Ripasso 32,00
Veneto

Refosco Fossa mala 24,00
Friuli

Brunello di montalcino 55,00
Toscana

Maru Negroamaro 17,00
Puglia

Bianchi / Blancos

Ribolla gialla Livio Feluga 19,50
Friuli

Pinot Grigio DOC Castell Firmian 16,50
Trentino

Gewurztraminer 17,50
Trentino

Falanghina doc Feudi di San Gregorio 19,50
Campania

Prosecco spumante DOC 16,50
Veneto

Formatos Especiales

Magnum 1500 cl

Luis Cañas crianza 35,00
D.O.C.Rioja

Entrelobos 30,00
D.O. Ribera de Duero

Volador 30,00
D.O. Montsant

Media Botella 500ml

Luis Cañas 12,50
D.O.C.Rioja

PradoRey 11,90
D.O.Ribera de Duero

Bru de Verdú 11,90
D.O.Costers del Segre

Gessamí de Gramona 10,00
D.O.Penedès

Torre de la Moreira 10,00
D.O.C Rías Baixas