

ENTRANTES Y PASTAS

Pan y grisines: 1,90€

Tatin de alcachofas · 14.90

Con butifarra blanca y crema de queso de cabra.

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

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, topping de bacon y foie.

Ensalada de ventresca escabechada · 14.90

Con tomate raff, olivada y rúcula.

Ensalada de bacalao y burrata · 14.90

Con frutos secos al aceto, aceite de humo y mini cherrys de "Can Puxic".

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 · 15.90

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.

Sorrentinos de alcachofas y jamón ibérico · 17.50

Con carbonara de guanciale y trufa.

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 setas y Parmigiano.

Risotto ai Parmigiano y foie · 18.50

Con pimienta de Jamaica.

Risotto tartufato · 18.50

De trufa negra con espárragos verdes.

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 salvía.

Steak Tartar · 21.00

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

Magret de pato · 22.00

Con escalopa de foie poêlé, compota de manzana y reducción de Pedro Ximénez.

Presa ibérica · 23.00

Asada con costra de trompetas, gnocchi de queso manchego y reducción de garnacha D.O. Terra Alta.

Carpaccio de buey · 19.50

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

Mosaico de gambas · 19.50

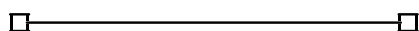
Con espárragos, tempura de verduras y aceite de ceps y ajo negro.

Calamarcitos · 19.50

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

Suquet de colita de rape y gambas · 22.00

Con teja de patatas, calçots y romesco.



10% iva incluido



DOLCI

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

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. 17,50

Sumarroca brut nature 21,90

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

Heredad X garnacha 15,50

VINOS ITALIANOS

Rossi / Tintos

Dolceto d'Alba 26,00
Piamonte

Montepulciano D'Abruzzo 19,90
Toscana

Chianti 22,00
Toscana

Solandia Shiraz-Nero D'Avola 15,00
Sicilia

Teroldego 17,00
Trentino

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