

ENTRANTES Y PASTAS

Pan y grisines: 1,90€

Huevo poché trufado 14,90

con nido de pasta fresca, setas, velo de guanciale y moliterno trufado

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 14,50

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

Ensalada de espinacas frescas y langostinos 14,90

con langostinos crujientes al curry, peras al cava, virutas foie y vinagreta de granadas y remolacha.

Ensalada de tomate y mozzarella de búfala 14,90

con garum, albahaca fresca y sardina marinada.

Ensalada de bacalao y burrata 14,90

con frutos secos al aceto, confitura de mango especiada, cherrys del puxic y aceite de humo.

Tagliolini al nero di seppia 16,90

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 16,90

Macarrones con crema de setas, gambas y espárragos trigueros.

Lasagna 15,90

De verduras confitadas y calabaza con crema de queso gorgonzola

Ravioli 17,50

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

Papardelle 16,90

Salteados con langostinos, shitake, tomate seco y mantequilla de cilantro.

Pasta e basta

Surtido de pastas del obrador combinadas con su salsa idónea en dos formatos, normal (16,50) 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; - Ajo, aceite de oliva y peperoncino; - Carbonara; - Bolognesa; - Queso gorgonzola; - Tomate fresco y albahaca.
También disponemos de pastas clásicas: Spaghetti, Macarrones, Papardelle y tortiglioni.

Risotti

Risotto gamberi 18,90

De gambas y shiitake al perfume de estragón.

Risotto ai funghi porcini 18,90

De ceps confitados y Parmigiano.

Risotto ai Parmigiano y foie 18,90

Con pimienta de jamaica.

Risotto ai vino rosso 18,90

De rabo de buey al vino tinto 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 papardelle al burro salvia.

Steak Tartar 21,00

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

Presa ibérica asada 22,00

Con costra de trompetas, moliterno trufado, reducción de garnatxa y taten de calabaza, céleri y hierbabuena.

Magret 22,00

Con escalopa de foie poele, compota de manzana y reducción de Pedro Ximenez.

Carpaccio de buey 18,90

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

Calamarcitos 19,50

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

Bacalao 22,50

Asado con pil pil de setas de temporada y teja de patata y guanciale.

Tataki de atún marinado 19,50

con chutney de mango y confitura de tomate y jengibre .

Mosaico de gambas 19,50

con espárragos, aceite de ceps, ajo negro confitado y tempura de verduras.

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 espuma de campari y zumo de naranja natural

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 grappa bianca

VINOS

BLANCOS

D.O.Penedès

Sumarroca blanc de blancs 15,00
Gessamí de Gramona 19,90

D.O.Rias Baixas

Albariño Martin Codax 18,90

D.O.Rueda

Verdejo Afortunado 17,00

D.O.Somontano

Chardonnay Enate 18,50

D.O.Pla de Bages

Picapoll Abadal 17,90

D.O. Montsant

Acústic 21,50
(Garnatxa, Pansal y Macabeu)

ROSADOS

D.O.Penedès

Sumarroca 15,00

D.O. Costers del Segre

Cristiari 18,90
(Merlot y Carbernet sauvignon)

D.O.Somontano

Enate 18,90
(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

Viuda negra crianza 16,50
Luis Cañas 19,50
Marques de Vargas reserva 26,50

D.O. Ribera del Duero

Entrelobos 16,90
Carmelo Rodero "9 meses" 18,90
Pago de los capellanes Crianza 34,00

Vinos de la tierra de Castilla

Pegaso "Zeta" 20,50

D.O. costers del Segre

Bru de Verdú 18,90

D.O.Q. Priorat

Ritme 19,50

D.O. Montsant

Blau 17,90

D.O. Ribeira Sacra

Castro Candaz 19,90

D.O. Terra Alta

Far del Sud 16,50

D.O. Jumilla

Juan Gil crianza 18,50

D.O. Pla de Bages

Matis de 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
Trentine

Lambrusco Rose y 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 14,50
D.O.C.Rioja

Prado Rey 12,50
D.O.Ribera de Duero

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

Gessamí de Gramona 11,50
D.O.Penedès

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