

## *Per obrir gana...*

- Croquetes de gambes a l'all amb panxeta ibèrica i reducció de caps de gamba - 14 €
- Croquetes de bolets amb tocs de maionesa de wasabi i bonítol fumat - 14 €
- Gofre trufat de patates braves - 9,5 €
- Calamars a l'andalusa amb tocs de curri - 14 €

## *Algo fresc...*

- Amanida de burrata oberta amb rúcula, nectarina caramel·litzada amb mel, tomàquets cherry, pernil ibèric, festucs i reducció de Pedro Ximénez - 15 €
- Amanida de tomàquets amb ventresca de tonyina i vinagreta de mel i mostassa - 13 €
- La nostra amanida russa amb torradetes - 12 €
- Carpaccio de gambes amb tocs de maionesa dels seus caps - 17 €
- Carpaccio de vedella amb oli trufat - 18 €
- Tataki de tonyina amb chutney de ceba, foie i salsa teriyaki - 20 €
- Vieires a la planxa amb parmentier trufat i cruixent de pernil ibèric - 19 €

## *Entrants imprescindibles...*

- Pernil tallat a mà amb pa de coca - 19 €
- Anxoves de l'Escala amb pa de coca - 12 €
- Albergínia arrebossada amb tocs de mel i salsa "Thai sweet chili" - 14 €
- Gambes a l'all a l'estil del xef - 16 €
- Torta del Casar amb melmelada de tomàquet i mel - 14 €
- Foie micuit amb reducció de ratafía, Pedro Ximénez i compota de poma - 17 €
- Caneló de pollastre trufat amb salsa de parmesà i cruixent de pernil ibèric - 16 €
- Carxofes confitades i fetes a la brasa amb formatge cremós, tòfona i cruixent de pernil ibèric - 15 €



## *Tàrtars que enamoren...*

(els tàrtars s'acompanyen de pa brioche fet a la planxa amb mantega)

- Steak tàrtar de carn madurada amb foie - 23 €
- Tàrtar de fuet - 14 €
- Tàrtar de tonyina amb maionesa cítrica i salsa teriyaki - 18 €
- Tàrtar de salmó amb oli de menta, guacamole i el seu caviar - 18 €

## *Art del Carbó*

(Tots els plats estàn fets en el Jospier és una brasa de carbó que es pot tancar com un forn)

### *Arròs*

- Arròs sec de verdures de temporada - 16 €
- Arròs sec de costella de vaca madurada - 24 €
- Arròs sec de vieires i gambes - 23 €
- Arròs de Pals mar i muntanya - 20 €
- Fideuà de mar i muntanya - 15 €

### *Carn*

- Galta de porc amb salsa mojo picón - 14 €
- Costella de vaca madurada - 28 €
- Tataki de vaca a la brasa - 21 €
- Entrecot de llom baix de vaca gallega (400 g) - 29 €
- Xuletón de vaca madurada 45 dies (1,2 kg) - 60 €

### *Peix*

- Pop a la brasa amb salsa mojo picón i parmentier cítric - 21 €
- Llobarro amb guarnició - 22 €
- Turbot amb guarnició - 24 €

