

## Aperitius

€

Vieires amb cansalada i escuma de patata	22.50
Tàrtar de salmó fumat Carpier amb alvocat i ou (Noruega)	22.00
Carpaccio de Wagyu A5 llom alt amb parmesà. 120 g (Japó)	28.00
Ostra Thierry Guillemet núm. 3 (Normandia)	6.50
Taula de formatges amb fruits secs (Pirineu, Espanya)	20.50

## Entrants

Ous estrellats amb pernil ibèric i patates fregides	21.50
Ceviche estil peruà	24.00
Bolets del bosc amb ou poché, bacó i puré de formatge del Pirineu	19.00
Focaccia de formatge Stracciatella di bufala, espinacs i herbes aromàtiques	19.00
Formatge Provoleta a la brasa amb pesto de tomàquets secs	19.00
Pernil de Wagyu amb coca de Folgueroles (Japó)	32.00
Tàrtar de Wagyu (Japó)	34.00

## Sopa

Crema de carbassa amb gingebre i crema de formatge a l'anet	16.50
---	-------

## Peixos

Calamar cuit a baixa temperatura sobre arròs negre i allioli de wasabi	27.00
Salmó grillé amb verdures	29.00

## Suggeriments

Milanesa de vedella a l'estil napolità amb tomàquet, formatge, patates i ou ferrat	27.00
Civet de porc senglar amb ceps amb salsa demi-glacé i xocolata amarga	27.00
Lasanya veggie amb bolognesa de ceps	22.00

## Carns

€

Filet de Wagyu. 200 g (Sugimoto, Miyazaki A5, Japó)	102.00
Entranya Black Angus Top. 250 g (USA)	35.00
Entrecot de bou madurat 45 dies. 350 g (Alemanya)	39.00
Mitjana de bou madurat 60 dies. 1 kg (Alemanya)	79.00
Magret d'ànec. 380 g (País Basc , Espanya)	31.00
Llom alt sense os. 300 g (Uruguai)	39.00
Hamburguesa de vaca madurada 30 dies amb tomàquet, enciam, ceba caramel·litzada, cheddar i bacó. 180 g (USA)	28.50
Hamburguesa veggie amb enciam, tomàquet, ceba caramel·litzada i cheddar fos	22.00

\*Totes les nostres carns vénen acompanyades de la seva guarnició

## Postres casolanes

"Alfajor" de dolç de llet amb xocolata blanca o negra	11.00
Mousse de xocolata	11.00
Crema catalana	11.00
Tiramisú	11.00
Pastís de pastanaga vegà	11.00
Postres estil Balcarce amb nata, merenga, fruita seca i dolç de llet	11.00
Pastís de formatge Solanelles	11.00
Volcà de xocolata	11.00