

COSETES PER A PICAR
COSITAS PARA PICAR

PA DE COCA torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra PAN DE COCA tostado con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	4.5
PERNIL IBÈRIC 100% gla D.O. Guijuelo tallat a màquina (100gr.) JAMÓN IBÉRICO 100% bellota D.O. Guijuelo cortado a máquina (100 gr.)	28
LA NOSTRA GILDA anxova, piparra, bonítol i olives sobre pa de coca amb tomàquet - 1 peça NUESTRA GILDA anchoa, piparra, bonito y aceitunas sobre pan de coca con tomate - 1 pieza	8.5
ANXOVES SALADES 000 de Santoña amb oli d'oliva verge extra i pebre - 1 llom ANCHOAS SALADAS 000 de Santoña con aceite de oliva virgen extra y pimienta - 1 lomo	4.5
AMANIDA RUSA Dos Cucharas, amb tòfona i ventresca de tonyina ENSALADILLA RUSA dos cucharas con trufa y ventresca de atún	10
CALAMARS DE LA COSTA A L'ANDALUSA amb salsa kimchi i tocs cítrics CALAMARCITOS DE LA COSTA A LA ANDALUZA con salsa kimchi y toques cítricos	19
PATATES BRAVES Dos Cucharas PATATAS BRAVAS Dos Cucharas	9.5
CROQUETA DE POLLASTRE ROSTIT i pernil ibèric de gla - 1 peça CROQUETA DE POLLO ASADO y jamón ibérico de bellota - 1 pieza	3.5
BUNYOL DE BACALLÁ amb allioli de safrà - 1 peça BUÑUELO BACALAO con alioli de azafrán - 1 pieza	4
BIKINI de cecina d'Angus, brie de Maux i mel de tòfona BIKINI de cecina de Angus, brie de Maux y miel de trufa	14
COCA CRUIXENT amb tàrtar d'escamarlans, el seu suc i porros rostits COCA CRUJIENTE con tartar de cigala, su jugo y puerros asados	15
Pa sense gluten Pan sin gluten	4
Servei de pa de massa mare fet al forn de llenya Servicio de pan de masa madre cocido en horno de leña	2.5/persona

ENTRANTS FREDS I CALENTS
ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

FOIE GRAS D'ÀNEC fet a casa amb crosta de festuc, textures de fruites i pa de nous 22
FOIE GRAS DE PATO hecho en casa con costra de pistacho, texturas de frutas y pan de nueces

TÀRTAR TEBI DE GAMBA VERMELLA, emulsió dels seus caps i patata 29
TARTAR TEBIO DE GAMBA ROJA, emulsión de las cabezas y patata

ESCUMA DE PATATA amb ou 63°, foie i salsa Perigourdine 15
ESPUMA DE PATATA con huevo 63°, foie y salsa Perigourdine

MÚRGOLES A LA CREMA amb foie gras 26
COLMENILLAS A LA CREMA con foie gras

PÈSOLS DELS PETITS ofegats amb butifarra negra i blanca, vel ibèric i tocs anisats 30
GUISANTES DE LOS PEQUEÑOS rehogados con butifarra negra y blanca, velo ibérico y toques anisados

CARXOFES, celeri i tòfona negra amb suc de pernil ibèric i sègol 24
ALCACHOFAS, apionabo y trufa negra con jugo de jamón ibérico y centeno

PASTES I ARROSSOS
PASTAS Y ARROCES

CANELÓ DE PULARDA amb salsa de foie, macadàmia i suc del rostit 23
CANELÓN DE PULARDA con salsa de foie, macadàmia y jugo de su asado

RIGATONI amb múrgoles a la crema i foie 24
RIGATONI con colmenillas a la crema y foie

EL NOSTRE ARRÒS MELÓS DE COLOMÍ DE BRESSE Mont Royal amb bolets i foie gras (25 min.) 32
NUESTRO ARROZ MELOSO DE PICHÓN DE BRESSE Mont Royal con setas y foie gras (25 min.)

ARRÒS MELÓS amb gamba vermella, escamarlà i llimona (25 min.) 34
ARROZ MELOSO de amba roja, cigala y limón (25 min.)

PEIX I MARISC DE LES NOSTRES COSTES

PESCADO Y MARISCO DE NUESTRAS COSTAS

OSTRA LaBelle “Speciale” Utah Beach nº 2 al natural - 1 peça 6
OSTRA LaBelle “Speciale” Utah Beach nº 2 al natural - 1 pieza

GAMBES VERMELLES DE PALAMÓS a la brasa o bullides - 200 g. (4-5 unitats) 64
GAMBAS ROJAS DE PALAMÓS a la brasa o hervidas - 200 g. (4-5 unidades)

LLAMÀNTOL amb trinxat de bolets i suc del seu coral 49
BOGAVANTE con trinchat de setas y jugo de su coral

TURBOT amb el seu pilpil, pèsols dels petits ofegats a la catalana i porros rostits 39
RODABALLO con su pilpil, guisantes de los pequeños rehogados a la catalana y puerros asados

DE LA LLOTJA (EN SUPREMA)

AL FORN amb patata, ceba de Figueres, oli d'oliva verge extra i olives negres p.s.m.
AL HORNO con patata, cebolla de Figueres, aceite oliva virgen extra y aceitunas negras

A LA PLANXA amb oli d'all i bitxo i verdures p.s.m.
A LA PLACHA con aceite de ajo y guindilla y verduras

CARN CARNE

FILET DE VEDELLA de Girona Rossini amb foie gras, brioche i salsa Perigourdine 34
SOLOMILLO DE TERNERA de Gerona Rossini con foie gras, brioche y salsa Perigourdine

TÀRTAR DE FILET de vedella de Girona tallat a gabinet amb patates fregides i les seves torrades 26
TARTAR DE SOLOMILLO de ternera de Gerona cortado a cuchillo con patatas fritas y sus tostadas

MAGRET D'ÀNEC a la brasa a làminas, hoisin de pruna, pera i romaní 24
MAGRET DE PATO a la brasa a láminas, hoisin de ciruela, pera y romero

CUA DE BOU cuinada tota la nit al Viña Alberdi amb cremós de patata i pastanagues glassejades 28
RABO DE TORO cocinado toda la noche al Viña Alberdi cremoso de patata y zanahorias gaseadas

CARRÉ DE XAI DE LLET amb crosta d'herbes, el seu suc, hummus, albergínia i salsa de iogurt grec 32.5
CARRÉ DE CORDERO LECHAL con costra de hierbas, su jugo, hummus, berenjena y salsa de yogurt griego

CHATEAUBRIAND de vedella a la lleña amb salsa bearesa - 550 gr. 2 pax “art a la table” 36/persona
CHATEAUBRIAND de ternera a la leña con salsa bearnesa - 550 gr. 2 pax “art a la table”

LA MILANESA d'Entrecot de vaca Frisona Gallega amb ou i tòfona pels nens o no tant nens 29
LA MILANESA de Entrecot de vaca Frisona Gallega con huevo y trufa para los niños o no tan niños

LES POSTRES

LOS POSTRES

Cal demanar els postres amb preparació a la comanda...

Es necesario pedir los postres con preparación en la comanda...

SOUFFLÉ DE TARONJA AMB AROMA A GRAND MARNIER amb gelat de vainilla Bourbon (30 min.)	14
SOUFFLÉ DE NARANJA CON AROMA A GRAND MERNIER con helado de vainilla Bourbon (30 min.)	
<i>Maridatge amb Apasionado José Pariente 2018 - 9</i>	
COULANT DE XOCOLATA 70% amb fruits vermells I sorbet de gerds (20 min.)	11
COULANT DE CHOCOLATE 70% con frutos rojos y sorbete de frambuesa(20 min.)	
<i>Maridatge amb Noval 10 years Old Tawny Porto - 8.5</i>	
XUXO fet a casa farcit de crema amb gelat de cafè	9
XUXO hecho en casa relleno de crema con helado de café	
<i>Maridatge amb Ch Graves 2016 Sauternes - 7</i>	
FLAM cremosíssim amb vainilla, ratlladura de llima i dolç de llet	9.5
FLAN cremosísimo con vainilla, ralladura de lima y dulce de leche	
<i>Maridatge amb Apasionado José Pariente 2018 - 9</i>	
TORRADETA DE SANTA TERESA caramel·litzada amb gelat de xocolata (20 min.)	10
TORRIJA caramelizada con helado de chocolate (20 min.)	
<i>Maridatge amb Castell del Remei Verema Tardana 2018 - 10</i>	
PASTÍS DE FORMATGE Dos Cucharas amb maduixetes	9
TARTA DE QUESO Dos Cucharas con fresas	
<i>Maridatge amb Terrenal d' Aubert Vinyes del Terrer 2017 - 8.5</i>	
LES NOSTRES TRUFES DE XOCOLATA - 1 peça	2.5
NUESTRAS TRUFAS DE CHOCOLATE - 1 pieza	
<i>Maridatge amb Ch Graves 2016 Sauternes - 7</i>	
SORBET DE GERDS amb cava brut nature Rosé	8
SORBETE DE FRAMBUESA con cava brut nature Rosé	
SORBET DE LLIMONA amb menta fresca banyat amb ron	8
SORBETE DE LIMON con menta fresca bañado con ron	
SELECCIÓ DE FORMATGES amb pa de nous	16
SELECCIÓN DE QUESOS con pan de nueces	