



Los productos de proximidad y temporada son la esencia de nuestra cocina

COSITAS PARA PICAR

Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen extra... 6,50

Anchoas 000 de Santoña con aceite de oliva virgen extra y pimienta (4 filetes)... 13,90

Jamón ibérico de bellota reserva personal (50 gr)... 25,50

Croquetas de jamón de Jabugo hechas en casa (4 piezas)... 15,00

Patatas bravas un toque picante by Informal... 8,90

Alcachofas confitadas con emulsión de yema trufada y panceta ibérica... 17,80

OSTRAS GUILLARDEAU

Ostra al natural o a la brasa... 6,50

Ostra con salsa Bearnesa gratinada... 6,50

Ostra con salsa ponzu o mignonette... 6,60

ENTRANTES

Menestra de verduras de temporada con emulsión de ibérico... 32,00

añade Real caviar Osetra...15,00/5g

Burrata fresca, verduras ecológicas asadas, albedo de limón y praliné de ajo... 18,50

Calamar de la costa a la parrilla, sofrito ampurdanés y alioli de picada... 24,50

Carpaccio de gamba roja, ceps, vinagreta de chalotas y estragón... 29,50

Tartar de atún rojo Balfegó del mediterráneo, parmentier de patata y huevo frito... 29,50

Escudella tradicional con galets, bombón de col y butifarra...24,50

Nuestra selección de pan de masa madre... 4,60



ARROCES Y PASTA

Arroz seco de pato y boniato asado... 26,50

Arroz seco de gambas de Palamós y calamar de la costa... 32,50

Arroz cremoso con setas de temporada, calabaza asada y Parmesano... 28,50

Canelones de pollo ecológico, con salsa de foie y jugo de rustido... 24,50

PESCADO DE LA COSTA

Vieiras, alcachofa y trufa negra Melanosporum... 26,50

De la Lonja con verduras de temporada, patata al horno, cebolla, tomate y pimientos... p.s.m

Del día a la vasca con aceite de ajo y guindilla, patata y pimientos del Piquillo... p.s.m

Rodaballo a la brasa de carbón, pil pil ligero, puerro a la brasa y piparras... 31,50

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

Steak tartar de filete de ternera con patatas y huevo frito de Calaf... 26,50

Filete de ternera de Girona a la brasa con setas de temporada y jugo de ternera... 37,50

Chateaubriand con pimientos, cogollos a la brasa, patata Informal y salsa bearnesa... 90,00 (2 pax)

Lomo bajo de vaca madurado, patata baby y mantequilla Café de París... 37,50

Magret de pato, peras asadas, salsifíes glaseados y salsa especiada... 34,50

Pollo ecológico de payés La Torre d'Erbull con hierbas aromáticas, patatas, cocotte de verduras ecológicas y brotes a la brasa (30 min) 4 personas... 98,00 2 personas... 54,00

En materia de alergias e intolerancias alimentarias no duden en solicitar información a nuestro personal