



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 negra (4 filetes) ... 13,90 

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

Jamón ibérico de bellota reserva personal (70 gr) ... 36,00 

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

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

Ensaladilla de buey de mar, aceitunas y alcaparra ... 17,50

Caviar Beluga con crema agria, pepinillos y tostadas (50g) ... 170,00 

ENTRANTE

Tartar de lubina salvaje con aguacate, ralladura de lima y vinagreta de menta ... 24,50 

Raviolis de berenjena a la parrilla con queso Scamorza ahumado y trufa ... 21,50 

Crema de espárragos verdes con trufa de verano ... 18,00  

Carpaccio de gamba roja de Palamós con vinagreta de su coral y almendra crujiente ... 29,00 

Tataki de presa ibérica de bellota, soja, Parmesano, semillas de mostaza y piñones ... 26,00 

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

ARROCES

Arroz seco de gambas de Palamós y calamar de la costa ... 33,50 (X)

Arroz cremoso de tomate y Parmesano ... 29,50 (X) 🌿

Arroz meloso de Ral d'Avinyó y ajos tiernos ... 29,50 (X)

PESCADO DE LA COSTA

Rape a la mantequilla negra, alcaparras y limón encurtido ... 32,50 (X)

Lubina a la vasca con aceite de ajo, salsa verde y jamón ibérico ... 35,00 (X)

Rodaballo a la brasa, pimientos rojos asados y pil pil ... 33,00 (X)

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

Steak tartar a nuestra manera con patatas Informal y huevo frito de Calaf... 26,50 (X)

Filete de ternera ecológica con setas confitadas y su jugo ... 37,50 (X)

Solomillo con hueso de vaca madurado, patata baby y mantequilla Café de París ... 39,50 (X)

Pollo ecológico de payés La Torre d'Erbull con hierbas aromáticas, cocotte de verduras

y patatas (30 min) 4 personas ... 98,00 2 personas ... 54,00 (X)