

## Entrades / Entradas

<b>Amanida de formatge la Peral (ovella) fruits secs i vinagre de mel</b> Ensalada de queso la Peral, (oveja) frutos secos y vinagre de miel	<b>10,00</b>
<b>Saltat de favetes tendres amb ceps i foie-gras</b> Salteado de habitas tiernas con boletus y foie-gras	<b>14,00</b>
<b>Amanida de llagostins de la costa amb fruites fresques</b> Ensalada de langostinos de la costa con frutas frescas	<b>16,00</b>
<b>Ventresca de tonyina amb adob de tomàquet i ceba tendre</b> Ventresca de atún con aliño de tomate y cebolla fresca	<b>23,00</b>
<b>Espàrrecs blancs de Navarra gros amb vinagreta d'hortalisses</b> Esparragos blancos de Navarra gruesos con vinagreta de hortalizas	<b>19,50</b>

## Per acabar / Para acabar

<b>Llom de Bacallà de salat confitat a baixa temperatura</b> Lomo de bacalao desalado hecho a baja temperatura	<b>19,00</b>
<b>Secret ibèric d'aglà a la planxa amb salsa de cítrics</b> Secreto ibérico de bellota a la plancha con salsa de cítricos	<b>14,00</b>
<b>Llom alt black Angus de Nebraska 300 g.</b> Lomo alto black Angus de Nebraska 300 gr.	<b>27,00</b>
<b>Pop rostit amb parmentier de patata i pebre de la vera</b> Pulpo asado con parmentier de patata y pimentón de la vera	<b>18,00</b>
<b>Filet de vaca "48 mesos" a la planxa</b> Solomillo de vaca "48 meses" a la plancha	<b>20,00</b>

## Peixos / Pescados

**Consulteu la pissarra de suggeriments**  
Consultar la pizarra de sugerencias

## Per començar i compartir / Para empezar y compartir

<b>Pernil de porc ibèric d'aglà amb pa de vidre amb tomàquet</b> Jamón de cerdo ibérico de bellota con pan de vidrio con tomate	<b>24,00</b>
<b>Tàrtar de salmó salvatge amb els seus ous i alvocat</b> Tartar de salmón salvaje con sus huevas y aguacate	<b>14,00</b>
<b>Rul·los de foie-gras Mi cuit amb caramel de P X i escates de sal</b> Rulos de foie-gras Mi cuit con caramelo de P X y escamas de sal	<b>16,00</b>
<b>Pebrots de Lodosa rostits, amb ventresca de bonítol i tapenade</b> Pimientos de Lodosa asados, con ventresca de bonito y tapenade	<b>12,00</b>
<b>Anxoves del cantàbric amb pa de vidre amb tomàquet</b> Anchoas del Cantábrico con pan de vidrio con tomate	<b>18,00</b>
<b>Cloïsses fina en salsa marinera</b> Almejas fina en salsa marinera	<b>14,00</b>

## Els Clàssics / Los Clásicos

<b>Ous trencats amb patates, foie-gras i tòfona negra (temporada)</b> Huevos rotos con patatas, foie-gras y trufa negra (temporada)	<b>14,00</b>
<b>Steak tàrtar de vedella, fet a la nostra manera</b> Steak tartár de ternera hecho a nuestra manera	<b>21,00</b>
<b>Tripa de vedella guisada a la manera tradicional</b> Callos de ternera guisados a la manera tradicional	<b>12,00</b>
<b>Canelons de carn casolans amb besa mel de ceps i tòfona</b> Canelones de carne caseros con bechamel de boletus y trufa	<b>12,00</b>
<b>Arròs cremós del delta amb gamba vermella</b> Arroz cremoso del delta con gamba roja	<b>16,00</b>

*Una buena cocina empieza en la calidad del producto.*

*Sigue en el cuidado de su preparación y acaba en la memoria del comensal*

iva incluido