

AGRESTE

MAR

De la mà del xef Fabio Gambirasi, us convidem a degustar les seves creacions ítalo-catalanes, que troben un equilibri entre tradició i avantguarda, amb productes òptims d'estació, aprofundint en els sabors i tradicions locals i italianes.

MENÚ A LA CARTA

Anxova del Cantàbric superior amb la seva espina crocant 8€/u.

Eriçó de mar, salsa al cafè 7€

Tàrtar de tomàquet de la Puglia i tàperes de Pantelleria 14€

Carpaccio de picanya de vaca frisona madurat 90 dies 18€

Cor de carxofa, rovell d'ou, papada ibèrica i tartar de tonyina vermella 12€

Pèsols a la vainilla, botifarró d'arròs i brou de ceps 35€

Múrgola amb salsa marsala i llagostí 16€

Xicoira tardana en escabetx, fos de Puigpedrós, aranja i cap de senglar 14€

Espàrrecs blancs amb maionesa d'all salvatge, bearnesa, maduixa i pernil 15€

Cappelletti de Parmesà 24 mesos, mantega, sàlvia i Parmesà de 30 mesos 18€

Ribollita i reixago 17€

Fettuccine artesanals amb salsa d'anxova, fonoll i llimona 18€

Ravioli d'ortiga, mantega i bottarga 18€

Peix del dia a la planxa amb salsa a la llimona i bolets de temporada 38€

Cap de peix amb salsa de llimona y bolets de temporada (Segons disponibilitat) - PSM

Presca ibèrica d'Arturo Sánchez a la milanesa i salsa bearnesa 30€

Colomí amb salsa de mores i mostassa 38€

Pa 2,50€ | Pa amb mantega 4,50€ | Aigua 4,50€

POSTRES

Tiramisú amb trompetes de la mort 12€

Maridatge recomanat Hermes Tenute Soletta 14 €

Moscat I.G.T. Isola dei Nuraghi

Soufflé a la xocolata & gelato 20€

Maridatge recomanat: Rasim Vimadur Negre 10 €

Garnatxa negra, D.O. Costers del Segre

Tatain de poma amb chantilly 8 €

Maridatge recomanat Hermes Tenute Soletta 14 €

Moscat I.G.T. Isola dei Nuraghi

Pavlova de ruibarbre amb fruits vermells i balsàmic 15€

Maridatge recomanat: Ceretto Moscato d'Asti 9,00€

Moscato d'Asti DOCG (Italia)

GRAPPAS



Villa Prato Bianca

Destileria Berta, Piemonte €9

Blend

Sassicaia

Destileria Jacopo Poli, Veneto €9

Anyada única

Grappa Tre di Soli,

Destileria Berta, Piemonte €14

Anyada única

MENÚ DEGUSTACIÓ

9 passes per a un recorregut complet per
la nostra gastronomia, local i d'Itàlia

100€