Otoño 2026.

Informal.

Esp.

ESENCIALES

Anchoas del Cantábrico, coca de payés y mantequilla de trufa ahumada. 2 uds 14

Alcachofas a la brasa, foie y hojaldre 24

Carpaccio de gamba con escabeche de pollo 32

Vieiras, ñoquis de calabaza, setas y jugo de rustido de pollo 28

Gamba roja del Mediterráneo a la parrilla SM

PASTAS Y ARROCES

Rigatoni a la crema con caviar Amur Osetra (10g) 58

Arroz cremoso de cigala y mantequilla de avellanas 36

Arroz de rib eye 34

MAR Y TIERRA

Lubina a la brasa, pak choi y espuma marina de miso blanco 38

Rodaballo con beurre blanc tostada, zanahorias y salsifí 38

Agnolotti de rabo de buey, salsa Oporto y Parmesano crujiente 36

Solomillo de ternera Angus con parmentier y fricasé de boletus y níscalos 42

NOTAS DULCES

Milhojas de crema de vainilla y fresas del Maresme 11

Torrija de pan brioche con helado de vainilla y manzana al horno 12

Coulant de avellana tostada y helado de chocolate belga 14

Servicio de pan con mantequilla ahumada 3,50