

ENTRANTES – STARTERS

Pan de masa madre y harina de xeixa. <i>Sourdough bread with xeixa flour</i>	4,50€/pax
Berenjena marinada, queso mahonés y sobrasada de “porc negre”.* <i>Marinated eggplant, Mahon cheese & «porc negre» sobrasada.</i>	25€
Tartar de tomate, helado de queso, albahaca y yuca crujiente. (v)* <i>Tomato tartare, cheese ice cream, basil & crispy yuca. (v)</i>	26€
Coliflor a la brasa, holandesa y trufa negra de verano. (v)* <i>Grilled cauliflower, hollandaise & summer black truffle. (v)</i>	26€
Sirvia, vinagreta de piparras, fonoll marí y aceite de perejil. <i>Gilthead sea bream, piparra vinaigrette, sea fennel & parsley oil.</i>	27€
Gazpacho de fresa picante, tartar de gamba roja y limón en salmuera.* <i>Spicy strawberry gazpacho, red shrimp tartare & lemon in brine.</i>	28€
Steak tartar, helado de mostaza, yema curada y alcaparras crujientes. <i>Steak tartare, mustard ice cream, cured egg yolk & crispy capers</i>	29€

*Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero
Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter

ARROCES – RICE

Arroz meloso de remolacha, mayonesa cítrica y chips de kale. (v.)*	32€
<i>Beetroot risotto, citrus mayonnaise & kale chips</i>	
Arroz seco de calamar de potera, alioli de azafrán y codium.	38€/pax
<i>Dry squid ink rice, saffron aioli, codium</i>	
Fideuà de sepia y carpaccio de gamba roja con mayonesa de tap de cortí.	39€
<i>Fideuà with cuttlefish and carpaccio of red prawn with tap de cortí mayonnaise.</i>	

ESPECIALES – SPECIALS 24H ANTELACIÓN – 24H IN ADVANCE

Pescado a la sal o mariposa (min. 2 pax)	50€/pax
<i>Salt-baked or butterfly fish (min. 2pax)</i>	
Caldereta de bogavante (min. 2pax)	80€/pax
<i>Lobster stew (min. 2 pax)</i>	

PESCADOS – FISH

Rape, suquet, papada curada «porc negre», crema basmati y aceite de perejil. 38€
Monkfish, suquet, cured black pig jowl, basmati cream & parsley oil.

Bacalao confitado “El Barquero” con tumbet, salsa de tomate natural y piñones. 41€
Confit cod «El Barquero» with «tumbet», natural tomato sauce & pine nuts.

Pregunte por nuestro pescado salvaje del día

Ask about our wild fish of the day

CARNES – MEAT

Jarrete de cordero a baja temperatura, calabaza y dukkah 38€
Low-temperature lamb shank, pumpkin & dukkah.

Porcella de “Porc negre de Can Company”, celeri y cogollo a la brasa con sofrito de ajos. 42€
«Porc negre, Can Company» suckling pig, celeriac & grilled lettuce heart with garlic sauté.

Solomillo de ternera, foie, parmentier, trufa negra de verano y pak choi 46€
Beef tenderloin, foie, parmentier, summer black truffle & pak choi.

POSTRES – DESSERTS

Coulant de algarroba, helado de gianduja y crumble de almendra. (v) <i>Carob coulant, gianduja ice cream & almond crumble. (v)</i>	14€
Ganache de chocolate, AOVE, sal Maldon y crujiente de pan. (v) <i>Chocolate ganache, olive oil, Maldon salt & bread crunch. (v)</i>	14€
Piña marinada, sorbete de coco y tierra de algarroba. <i>Marinated pineapple, coconut sorbet & carob soil.</i>	16€
Tiramisú Petunia. <i>Petunia Tiramisú</i>	18€
Tabla de quesos nacionales con membrillo y almendras tostadas (v.) <i>Selection of national cheeses with quince paste and toasted almonds.</i>	34€