

## POSTRES

*\*Suplemento artístico: 8 € por persona*

Ostres Gillardeau núm. 2 al natural o a la brasa

7.50 € /u

Amanida de temporada amb brots tendres, cirera encurtida, cogombre osmotitzat, préssec, pipes de gira-sol i vinagreta cítrica amb alfàbrega

16.80 €

Patates cruixents amb ou ferrat, encenalls  
de pernil ibèric extremeny, foie “Sarrade”  
curat i oli de tòfona

16.00€

Txuletó de vaca vella madurada amb pebrots  
baby rostits i patates cruixents

**75.00 €**

Tàrtar de tonyina Balfegó fumada amb ous  
de truita, alga wakame i gaspatxo de  
tomàquet verd

**29.00 €**

Cecina de Lleó curada amb nou  
ratllada, envinagrats i vinagreta de  
llima

18.00 €

Caneló de peu de porc amb foie, beixamel  
de festuc i alfàbrega thai

16.80 €

“Pernil” de tonyina vermella del Mediterrani, ventresca curada tallada fina com un pernil, amb pa de coca de Folgueroles amb tomàquet

28.00 €

Coll de xai cuït a baixa temperatura amb  
puré de porros rostits, cireres i albercoc  
amb salsa del seu suc i farigola llimona

**26.50 €**

S

Cremós de mango amb gelat de fruita  
de la passió, escuma de xocolata blanca,  
coco i coriandre

11.50 €

Llimona en textures amb oli d'oliva i merenga seca

10.50 €

3.00 € /u

3.00 € /u

3.00 € /u

16.50 €

90.00 €

**29.50 €**

4.20 € /u

26.50 €

23.50 €

32.00 €

7.50 € /u

16.80 €

16.00€

75.00 €

29.00 €

18.00 €

16.80 €

28.00 €

26.50 €

8.50€

9.50 €

11.50 €

10.50 €

Croquettes maison au jambon ibérique de bellota

3.00 € /u

Croquettes maison de poireau grillé, parmesan et joue de porc ibérique

3.00 € /u

Croquettes maison de crevette rouge avec bisque de crustacés

3.00 € /u

Crevettes croustillantes façon orientale avec sauce sweet chili légèrement épicée

16.50 €

Caviar Oscietra avec pistache iranienne, beurre fumé et blinis

90.00 €

Jambon ibérique de bellota tranché à la main avec pain coca de Folgueroles et tomate

29.50 €

Sardine marinée et fumée à l'orange, confiture de tomate et guacamole

4.20 € /u

Carpaccio de crevette blanche de Huelva assaisonné d'huile de crustacés, safran, poudre de pistache et croustillant d'algue

26.50 €

Carpaccio de bœuf avec aioli, vinaigrette à la truffe noire et copeaux de parmesan affiné

23.50 €

Sole grillée avec sauce beurre blanc et touches méditerranéennes : menthe, orange et citron

32.00 €

Huîtres Gillardeau n°2, nature ou grillées

7.50 € /u

Salade de saison avec jeunes pousses, cerise marinée, concombre osmotisé, pêche, graines de tournesol et vinaigrette citronnée au basilic

16.80 €

Pommes de terre croustillantes avec œuf frit, copeaux de jambon ibérique d'Estrémadure, foie gras "Sarrade" affiné et huile de truffe

16.00€

Côte de bœuf maturée de vache de réforme poivrons baby rôtis et pommes de terre croustillantes

75.00 €

Tartare de thon rouge Balfegó fumé avec œufs de truite, wakamé et gaspacho de tomate verte

29.00 €

Cecina de León affinée avec noix râpée, pickles et vinaigrette au citron vert

18.00 €

Cannelloni de pied de porc au foie gras, béchamel de pistache et basilic thaï

16.80 €

"Jambon" de thon rouge méditerranéen, ventrèche affinée tranchée finement comme un jambon, avec pain coca de Folgueroles et tomate

28.00 €

Col d'agneau cuit à basse température avec purée de poireaux rôtis, cerises et abricot, jus de cuisson et thym citron

26.50 €

## DESSERTS

Cheesecake crémeux au biscuit Lotus et caramel salé

8.50€

Tiramisu maison au Kinder Bueno, notre recette signature

9.50 €

Crème de mangue avec glace à la passion, mousse de chocolat blanc, noix de coco et coriandre

11.50 €

Citron en textures avec huile d'olive et meringue sèche

10.50 €



NITS DE

Derenata

A SANT PERE DEL BOSC

★★★★★

DIJOUS

Ostres Gillardeau núm. 2 al natural o a la brasa

7,50 € /u

Les nostres braves de Barcelona amb allioli i oli especiat picant

7,80 €

Caviar Oscietra amb festuc iranià, mantega fumada i blinis

90,00 €

Pernil ibèric de gla tallat a mà amb pa de coca de Folgueroles amb tomàquet

29,50 €

Amanida de tomàquets Km0 i burrata italiana amb ceba de Figueres encurtida, pinyons torrats, parmesà i alfàbrega

19,50 €

Filet de vedella a la brasa amb salsa Oporto, làmina de foie, verdures i milfulls de patata

35,00 €

Sashimi de bonítol en escabetx cítric amb ajoblanco de festuc, piparres, raïm i albercoc

21,50 €

Txuletó de vaca vella madurada amb pebrots baby rostits i patates cruixents

75,00 €

Cecina de Lleó curada amb nou ratllada, envinagrats i vinagreta de llima

18,00 €

Caneló de peu de porc amb foie, beixamel de festuc i alfàbrega thai

16,80 €

La sardina marinada i fumada amb taronja, melmelada de tomàquet i guacamole

4,20 € /u

Gambes de Blanes a la sal (5u)

55,00 €

“Pernil” de tonyina vermella del Mediterrani, ventresca curada tallada fina amb pa de coca de Folgueroles amb tomàquet

28,00 €

Carpaccio de gamba blanca de Huelva amb oli de marisc, safrà, pols de festuc i cruixent d'alga

26,50 €

Turbot a la brasa amb puré de blat de moro torrat, mantega noisette, mini verdures, ametlla i pa d'all negre

30,50 €

POSTRES

Cremós de mango amb gelat de fruita de la passió, escuma de xocolata blanca, coco i coriandre

11,80 €

Tiramisú casolà de Kinder Bueno, la nostra recepta especial

9,50 €

Cheesecake cremós de galeta Lotus amb toffee salat

8,50 €

Llimona en textures amb oli d'oliva i merenga seca

10,50 €

*\*Suplement artístic: 8€ per persona*



NITS DE

Perenata

A SANT PERE DEL BOSC

★★★★★

Ostras Gillardeau nº 2 al natural o a la brasa

7,50 € /u

Nuestras bravas de Barcelona con alioli y aceite especiado picante

7,80 €

Caviar Oscietra con pistacho iraní, mantequilla ahumada y blinis

90,00 €

Jamón ibérico de bellota cortado a mano con pan de coca de Folgueroles con tomate

29,50 €

Ensalada de tomates Km0 y burrata italiana con cebolla de Figueras encurtida, piñones tostados, parmesano y albahaca

19,50 €

Solomillo de ternera a la brasa con salsa Oporto, lámina de foie, verduritas y milhojas de patata

35,00 €

Sashimi de bonito en escabeche cítrico con ajoblanco de pistacho, piparras, uvas y albaricoque

21,50 €

Chuletón de vaca vieja madurada con pimientos baby asados y patatas crujientes

75,00 €

Cecina de León curada con nuez rallada, encurtidos y vinagreta de lima

18,00 €

Canelón de pie de cerdo con foie, bechamel de pistacho y albahaca thai

16,80 €

Sardina marinada y ahumada con naranja, mermelada de tomate y guacamole

4,20 € /u

Gambas de Blanes a la sal (5 u)

55,00 €

“Jamón” de atún rojo del Mediterráneo, ventresca curada laminada con pan de coca de Folgueroles con tomate

28,00 €

Carpaccio de gamba blanca de Huelva con aceite de marisco, azafrán, polvo de pistacho y crujiente de alga

26,50 €

Rodaballo a la brasa con puré de maíz tostado, mantequilla noisette, mini verduras, almendra y pan de ajo negro

30,50 €

POSTRES

Cremoso de mango con helado de fruta de la pasión, espuma de chocolate blanco, coco y cilantro

11,80 €

Tiramisú casero de Kinder Bueno, nuestra receta especial

9,50 €

Cheesecake cremoso de galleta Lotus con toffee salado

8,50 €

Limón en texturas con aceite de oliva y merengue seco

10,50 €

Gillardeau oysters nº2, natural or grilled

7,50 € /u

Our Barcelona-style patatas bravas with aioli and spicy seasoned oil

7,80 €

Oscietra caviar with Iranian pistachio, smoked butter and blinis

90,00 €

Hand-sliced acorn-fed Iberian ham with coca bread from Folgueroles and tomato

29,50 €

Km0 tomato salad with Italian burrata, pickled Figueres onion, toasted pine nuts, Parmesan and basil

19,50 €

Grilled beef sirloin with Port wine sauce, foie gras slice, baby vegetables and potato mille-feuille

35,00 €

Bonito sashimi in citrus escabeche with pistachio ajoblanco, guindilla peppers, grapes and apricot

21,50 €

Dry-aged bone-in ribeye with roasted baby peppers and crispy potatoes

75,00 €

Cured beef Cecina from León with grated walnut, pickles and lime vinaigrette

18,00 €

Pork trotter cannelloni with foie gras, pistachio béchamel and Thai basil

16,80 €

Marinated and smoked sardine with orange, tomato jam and guacamole

4,20 € /u

Blanes prawns baked in salt (5 pcs)

55,00 €

Mediterranean bluefin tuna “ham”, cured belly thinly sliced with coca bread from Folgueroles and tomato

28,00 €

White prawn carpaccio from Huelva with shellfish oil, saffron, pistachio powder and seaweed crisp

26,50 €

Grilled turbot with toasted corn purée, beurre noisette, baby vegetables, almond and black garlic bread

30,50 €

DESSERTS

Mango cream with passion fruit ice cream, white chocolate foam, coconut and coriander

11,80 €

Homemade Kinder Bueno tiramisu, our signature recipe

9,50 €

Lotus biscuit cheesecake with salted toffee

8,50 €

Lemon in textures with olive oil and dried meringue

10,50 €

Gillardeau huîtres n°2, nature ou grillées

7,50 € /u

Nos patatas bravas façon Barcelone avec  
aïoli et huile épicée

7,80 €

Caviar Oscietra avec pistache iranienne,  
beurre fumé et blinis

90,00 €

Jambon ibérique de bellota tranché à la  
main avec pain coca de Folgueroles et  
tomate

29,50 €

Salade de tomates Km0 et burrata  
italienne, oignon de Figueres mariné,  
pignons torréfiés, parmesan et basilic

19,50 €

Filet de bœuf grillé, sauce Porto, fine  
tranche de foie gras, légumes  
miniatures et mille-feuille de pommes  
de terre

35,00 €

Sashimi de bonite en escabèche  
citronnée avec ajoblanco de pistache,  
piments piparras, raisin et abricot

21,50 €

Côte de bœuf maturée de vache de réforme  
avec poivrons baby rôtis et pommes de  
terre croustillantes

75,00 €

Cecina de León affinée avec noix râpée,  
pickles et vinaigrette au citron vert

18,00 €

Cannelloni de pied de porc au foie gras,  
béchamel de pistache et basilic thaï

16,80 €

Sardine marinée et fumée à l'orange,  
confiture de tomate et guacamole

4,20 € /u

Crevettes de Blanes en croûte de sel (5 pcs)

55,00 €

“Jambon” de thon rouge méditerranéen,  
ventrèche affinée tranchée finement avec  
pain coca de Folgueroles et tomate

28,00 €

Carpaccio de crevette blanche de Huelva à  
l'huile de crustacés, safran, poudre de  
pistache et croustillant d'algue

26,50 €

Turbot grillé, purée de maïs torréfié, beurre  
noisette, mini légumes, amande et pain à  
l'ail noir

30,50 €

## DESSERTS

Crème de mangue avec glace passion,  
mousse chocolat blanc, noix de coco et  
coriandre

11,80 €

Tiramisu maison au Kinder Bueno,  
notre recette signature

9,50 €

Cheesecake au biscuit Lotus et caramel  
salé

8,50 €

Citron en textures avec huile d'olive et  
meringue sèche

10,50 €

Ostras Gillardeau n.º 2 al natural o a la brasa

7.50 € /u

Caviar Oscietra con pistacho iraní, mantequilla ahumada y blinis

90.00 €

Jamón ibérico de bellota cortado a mano, con pan de coca de Folgueroles con tomate

29.50 €

Ensalada de tomates km 0 y burrata italiana con cebolla de Figueres encurtida, piñones tostados, parmesano y albahaca

19.50 €

Rabo de ternera guisado con cremoso de coliflor tostada, zanahoria baby, mostaza y hierbas frescas

24.00 €

Cecina de León curada con nuez rallada, encurtidos y vinagreta de lima

18.00 €

Canelón de pies de cerdo con foie, bechamel de pistacho y albahaca thai

16.80 €

La sardina, marinada y ahumada con naranja, mermelada de tomate y guacamole

4.20 € /u

Jamón de mar de atún rojo del Mediterráneo, corte fino de ventresca curada como jamón, con pan de coca de Folgueroles con tomate

28.00 €

Carpaccio de gamba blanca de Huelva aderezado con aceite de marisco, azafrán, pistacho en polvo y crujiente de alga

26.50 €

Chuletón de vaca vieja madurada acompañado de pimientos baby asados y patatas crujientes

75.00 €

Merluza al vapor con velouté de guisantes, tirabeques, cherry amarillo, albahaca y limón

26.00 €

Langostinos crujientes estilo oriental acompañados de salsa sweet chili ligeramente picante

16.50 €

Vieiras a la brasa con cremoso de coliflor tostada, papada ibérica, espárrago verde y cítricos

27.00 €

## POSTRES

Cheesecake cremoso de galleta Lotus con toffee salado

8.50€

Tiramisú casero de Kinder Bueno, nuestra receta especial

9.50 €

Cremoso de mango con helado de fruta de la pasión, espuma de chocolate blanco, coco y cilantro

11.50 €

Limón en texturas, aceite de oliva y merengue seco

10.50 €



NITS DE

Derenata

A SANT PERE DEL BOSC

★★★★★

DIVENDRES

Ostres Gillardeau núm. 2 al natural o a la brasa

7.50 € /u

Caviar Oscietra amb festuc iranià, mantega fumada i blinis

90.00 €

Pernil ibèric de gla tallat a mà amb pa de coca de Folgueroles amb tomàquet

29.50 €

Amanida de tomàquets km 0 i burrata italiana amb ceba de Figueres encurtida, pinyons torrats, parmesà i alfàbrega

19.50 €

Ragout de cua de vedella amb cremós de coliflor torrada, pastanaga baby, mostassa i herbes fresques

24.00 €

Cecina de León curada amb nou ratllada, envinagrats i vinagreta de llima

18.00 €

Caneló de peu de porc amb foie, beixamel de festuc i alfàbrega thai

16.80 €

Sardina marinada i fumada amb taronja, melmelada de tomàquet i guacamol

4.20 € /u

“Pernil” de tonyina vermella del Mediterrani, ventresca curada tallada fina com un pernil amb pa de coca de Folgueroles amb tomàquet

28.00 €

Carpaccio de gamba blanca de Huelva amanit amb oli de marisc, safrà, pols de festuc i cruixent d'alga

26.50 €

Txuletó de vaca vella madurada amb pebrots baby rostits i patates cruixents

75.00 €

Lluç al vapor amb velouté de pèsols, tirabecs, cirerol groc, alfàbrega i llimona

26.00 €

Llagostins cruixents estil oriental amb salsa sweet chili lleugerament picant

16.50 €

Vieires a la brasa amb cremós de coliflor torrada, papada ibèrica, espàrrec verd i cítrics

27.00 €

POSTRES

Cheesecake cremós de galeta Lotus amb toffee salat

8.50€

Tiramisú casolà de Kinder Bueno, la nostra recepta especial

9.50 €

Cremós de mango amb gelat de fruita de la passió, escuma de xocolata blanca, coco i coriandre

11.50 €

Llimona en textures amb oli d'oliva i merenga seca

10.50 €

\*Suplement artístic: 8 € per persona

Huîtres Gillardeau n°2, nature ou grillées

7.50 € /u

“Jambon” de thon rouge de Méditerranée, ventrèche affinée tranchée finement comme un jambon, avec pain coca de Folgueroles et tomate

Caviar Oscietra avec pistache iranienne, beurre fumé et blinis

90.00 €

28.00 €

Jambon ibérique de bellota tranché à la main avec pain coca de Folgueroles et tomate

29.50 €

Carpaccio de crevette blanche de Huelva assaisonné d’huile de crustacés, safran, poudre de pistache et croustillant d’algue

26.50 €

Salade de tomates Km0 et burrata italienne avec oignon de Figueres mariné, pignons torréfiés, parmesan et basilic

19.50 €

Côte de bœuf maturée de vache de réforme avec poivrons baby rôtis et pommes de terre croustillantes

75.00 €

Queue de veau braisée avec crème de chou-fleur rôti, carotte baby, moutarde et herbes fraîches

24.00 €

Merlu vapeur avec velouté de petits pois, pois gourmands, tomates cerises jaunes, basilic et citron

26.00 €

Cecina de León, bœuf affiné, avec noix râpée, pickles et vinaigrette au citron vert

18.00 €

Crevettes croustillantes façon orientale avec sauce sweet chili légèrement épicée

Cannelloni de pied de porc au foie gras, béchamel de pistache et basilic thaï

16.80 €

16.50 €

Sardine marinée et fumée à l'orange, confiture de tomate et guacamole

4.20 € /u

Coquilles Saint-Jacques grillées avec crème de chou-fleur rôti, joue de porc ibérique, asperges vertes et agrumes

27.00 €

## DESSERTS

Cheesecake au biscuit Lotus et caramel salé

8.50€

Crème de mangue avec glace à la passion, mousse chocolat blanc, noix de coco et coriandre

11.50 €

Tiramisu maison au Kinder Bueno, notre recette signature

9.50 €

Citron en textures avec huile d’olive et meringue sèche

10.50 €

Gillardeau oysters n°2, natural or grilled

7.50 € /u

Mediterranean bluefin tuna “ham”, thinly sliced cured belly served like ham, with coca bread from Folgueroles and tomato

Oscietra caviar with Iranian pistachio, smoked butter and blinis

28.00 €

90.00 €

White prawn carpaccio from Huelva dressed with shellfish oil, saffron, pistachio powder and seaweed crisp

Hand-sliced acorn-fed Iberian ham with coca bread from Folgueroles and tomato

29.50 €

26.50 €

Km0 tomato salad with Italian burrata, pickled Figueres onion, toasted pine nuts, Parmesan and basil

19.50 €

Dry-aged bone-in ribeye with roasted baby peppers and crispy potatoes

75.00 €

Braised veal tail with roasted cauliflower cream, baby carrots, mustard and fresh herbs

24.00 €

Steamed hake with pea velouté, sugar snap peas, yellow cherry tomatoes, basil and lemon

Cecina de León, cured beef, with grated walnut, pickles and lime vinaigrette

26.00 €

18.00 €

Crispy oriental-style prawns with a lightly spicy sweet chili sauce

Pork trotter cannelloni with foie gras, pistachio béchamel and Thai basil

16.50 €

16.80 €

Marinated and smoked sardine with orange, tomato jam and guacamole

Grilled scallops with roasted cauliflower cream, Iberian pork jowl, green asparagus and citrus

4.20 € /u

27.00 €

DESSERTS

Lotus biscuit cheesecake with salted toffee

8.50€

Mango cream with passion fruit ice cream, white chocolate foam, coconut and coriander

11.50 €

Homemade Kinder Bueno tiramisu, our signature recipe

9.50 €

Lemon in textures with olive oil and dried meringue

10.50 €