

ENTRANTES

Queso Tabollet al horno con yema de huevo y trufa de invierno	14 €
Alcachofas asadas con papada y caldo de jamón	18 €
Lomo de atún rojo Balfegó, con sorbete de apio y lima, pipirrana y jugo de mejillones	21 €
Caracoles guisados con papada de cerdo de Solsona y tomillo	17 €
Tarrina de foie gras mi cuit con anguila ahumada y crema de manzanilla de Linyola	23 €
Steak tartar de filete de ternera de Cal Massot	24,50 €
Ensalada de burrata fresca con boquerones y salsa de oliva verde	16 €
Canelón de pollo con setas a la crema	19,50 €
Tostada de pan a la brasa del forn Rústic, con trufa de invierno rallada	14 €
Huevo meloso con caldo de “escudella”, boletus asados y fideos de arroz	16 €
Habitas frescas del Maresme con brandada de bacalao y migas de sobrasada	19 €

PESCADOS

Lomo de bacalao Skrei a la brasa con romesco de sobrasada y vinagreta de calabaza	21 €
Cocochas de bacalao a la brasa con “trinxat” de la Cerdanya	23 €

CARNES

Pluma de cerdo ibérica marinada a la moruna y hecha a la brasa	34 €
Costilla de cerdo asada con salsa hoisin, palomitas de cerdo y puré de “calçots”	21 €
Espalda de cordero del Pirineo a la brasa con romesco de remolacha y patata trufada	22 €
Mollejas de ternera a la brasa de Cal Massot con guiso de lenteja caviar	19 €
Carrillera de ternera de Cal Massot al vino tinto con tupinambo y trompetas en escabeche	20,50 €
Jarrete de cerdo ecológico de Solsona glaseado con miel, soja y limón y patata a la mostaza	22 €

*Servicio de pan artesano del forn Rústic d’Aitona y aceite de oliva 2.5 € por persona

*Servicio de pan sin gluten 3.5 €/ unidad

*Botella de agua 0,750ml Filtrada 1,75€

**Infórmenos si es alérgico o intolerante a algún alimento*

*40