

ENTRANTES

	Euros
Canelón de blanqueta de buey, crema de rocafort catalán	9,50 €
Wok de verduras sal aromatizada y aceite crudo de arbequina	7,50 €
Turrón de foie, tratado tradicionalmente y pan caliente	18,30 €
Huevos 2010, con ceps y cremoso ahumado	6,00 €
Jamón ibérico, con focaccia y tomate	15,50 €
Esqueixada innovada, xató de piñones y puré de oliva arbequina de Teruel	10,45 €
Calamarcitos rellenos, de cebolla y caramelo de su tinta	8,00 €
Sardinias marinadas, huevas de arenque y aceite de uva	9,00 €
Carpaccio de gambas, caviar de erizos y aceite de cebollino	9,10 €

CREMAS, ARROCES Y PASTA

Plato de cuchara : Caldo de potaje , sus verduras en cuscús y langostinos de Sant Carles	9,50 €
Arroz de montaña, trompetas, alcachofas y pollo de granja ecológico	12,00 €
Fideos marineros, gambas rojas y mayonesa caliente de ajos tiernos	12,50 €
Parpadella, en crema de queso brie y picada de pistachos	8,10 €
Crema de "Pescadores", atadillo cremoso de brandada	8,00 €

PESCADOS

	Euros
Ventresca de bonito, salmís de lentejas y chutney de albaricoque seco	13,80 €
Rape al vapor, miso blanco con picada vegetal	20,35 €
Rodaballo al grill, alcachofa, cigalas y queso añejo	18,50 €
Bacalao Tarragonés, innovado "a la llauna"	13,50 €
Merluza escaldada, en agua marina y canelón de col	13,90 €

CARNES

Secreto ibérico, cocción baja temperatura, peras estofadas a la naranja	13,50 €
Solomillo de ternera, evocando al maki relleno de foie	20,05 €
Carré cordero confitado, con lasaña de butifarra de Talamanca	14,00 €
Laminado de entrecot de ternera, polenta de mostaza y aceite aromatizado	13,20 €
Meloso de pato Wellington, con patatas salardesa a la trufa	12,00 €
Jabalí rustido, marinado con vino del "Priorat"	12,65 €

SUGERENCIAS DEL CHEF

IVA Incluido

ENTRANTS

	Euros
Caneló de blanqueta de bou, crema de rocafort català	9,50 €
Wok de verdures, sal aromatitzada i oli cru d'arbequina	7,50 €
Turró de foie, tractat tradicionalment i pa calent	18,30 €
Ous 2010, amb ceps i cremós fumat	6,00 €
Pernil ibèric, focaccia amb tomàquet	15,50 €
Esqueixada innovada, xató de pinyons i puré d'oliva de Terol	10,45 €
Calamarsets farcits, de ceba i caramel de la seva tinta	8,00 €
Sardines marinades, ous d'areng i oli de raïm	9,00 €
Carpaccio de gambes, caviar de garotes de mar i oli de cibulet	9,10 €

CREMES, ARRÒS I PASTA

Plat de cullera : Caldo de potatge, verdures en cuscús i llagostins de Sant Carles	9,50 €
Arròs de muntanya, trompetes, carxofes i pollastre de granja ecològic	12,00 €
Fideus mariners, gambes vermelles i maionesa calenta d'all tendres	12,50 €
Parpadella, crema de formatge brie i picada de festucs	8,10 €
Crema de "pescadors", farcellet cremós de brandada	8,00 €

PEIX

	Euros
Ventresca de tonyina, salmis de llenties i chutney d'albercoc sec	13,80 €
Rap al vapor, "miso" blanc amb picada vegetal	20,35 €
Rèmol a la graella, carxofa, escamarlans i formatge anyenc	18,50 €
Bacallà Tarragoní, innovat "a la llauna"	13,50 €
Lluç escaldat, amb aigua marina i caneló de col	13,90 €

CARN

Secret ibèric, coccio a baixa temperatura, estofat de peres amb taronja	13,50 €
Filet de vedella, evocació al maki farcit de foie	20,05 €
Carré de xai confitat, lasanya de botifarra de Talamanca	14,00 €
Entrecot laminat, polenta de mostassa i oli aromatitzat	13,20 €
Melós d'ànec Wellington , patates estil salardesa amb trufa	12,00 €
Rostit de porc senglar , marinat amb vi "Priorat"	12,65 €

SUGGERIMENTS DEL XEF

IVA Inclòs

HORS D'OEUVRE

	Euros
Beef canneloni, roquefort cream sauce	9,50 €
Vegetables Wok, with salt and olive oil	7,50 €
Foie, traditionally done with warm bread	18,30 €
Eggs 2010, with mushrooms and smoked cream	6,00 €
Iberian ham, focaccia and tomato	15,50 €
"Esqueixada", cod salad, pinenuts and "Arbequina" olive purée	10,45 €
Stuffed small squids, onion and their ink caramel	8,00 €
Marinated sardines, herring eggs and grape oil	9,00 €
Shrimps carpaccio, sea urchins caviar with chives oil	9,10 €

RICE AND PASTA

Pottage soup, vegetables couscous and prawns from St. Carles	9,50 €
Rice casserole, mushrooms, artichokes and ecological chicken	12,00 €
Noodles, red shrimps and warm garlic mayonnaise	12,50 €
Parpadella, brie cheese cream sauce and pistachio	8,10 €
"Fishermen" cream, with cod creamy	8,00 €

FISHES

	Euros
Tuna belly, lentils sauce and dry apricot chutney	13,80 €
Boiled angler fish, "miso" and vegetable mince	20,35 €
Grilled turbot, artichokes, lobsters and cheese	18,50 €
Cod from Tarragona, "a la lluna" style	13,50 €
Poached hake, marine water and cabbage canneloni	13,90 €

MEATS

Iberian pork shoulder, stewed pears with orange	13,50 €
Veal sirloin, stuffed maki with foie	20,05 €
Candied loin of mutton, catalan sausage's lasagna	14,00 €
Veal entrecôte, mustard's polenta and oil	13,20 €
Wellington duck, potato with truffle	12,00 €
Roasted wild boar, marinated with "Priorat" wine	12,65 €

CHEF SUGGESTIONS

TAX Included