Carta

Primavera 2026

Per obrir boca

Croqueta de bacallà
| | | | |
3,50 €

Croquetó del dia
| | | | |
3,50 €

Ostra al gust.
Criada a la Bretanya francesa
MEDALLA DE PLATA PARIS 2020
Natural amb llimona
Ponzu
Llet de tigre de mandarina
5 €

Planxadet de cua de bou, encurtits
| | | | |
14 €

Porros escalivats, stracciatella i anxova
| | | | |
14 €

Ssam d'escórpora adobada,
maionesa cítrica i alvocat
| | | | |
8 €

Per compartir

Amanida russa, gamba vermella de Palamós al allet 21 €
| | | |

Amanida de tomàquet de l'hort amb maduixes, maionesa, alvocat i ceba de Figueres 14 €
| | |

Tiradet de cirviola, llet de tigre de mandarina i *cancha* peruana 20 €
| | |

Carpaccio de picanya, macadàmia, parmesà i rúcula 18 €
| |

Tàrtar de tonyina, síndria i tomàquets de l'hort 27 €
| | | | | |

Per continuar

Bacallà a baixa temperatura, all blanc i oli de cibulet 25 €
| | |

Mar i muntanya: mandonguilles amb anguila fumada i bolets 27 €
| | | | | |

Rodó de pollastre amb suc de rostit i mini verdures 20 €
| |

Pa

Pa rodó | | 2 €

Pa amb tomàquet | | 3,50 €

Al·lèrgens

gluten · làctics · ous · soja · fruits secs · peix · sèsam · crustaci

Vins

Una selecció concebuda per acompanyar l'experiència del restaurant de principi a fi: vins frescos i accessibles per gaudir amb naturalitat, seguits d'una proposta de grans vins per a aquells que busquen emoció, caràcter i record a cada copa.

La nostra selecció

Una selecció pensada per gaudir sense complicacions: vins frescos, gastronòmics i amb personalitat, ideals per a un àpat al sol, un sopar llarg o una copa que convida a quedar-se una estona més.

Blancs

Beronia Verdejo Rueda *DO Rueda* 25 €

Fresc, lluminós i de gaudi immediat, amb notes de fruita blanca, cítrics i un subtil toc herbal que li aporta vivacitat; una copa elegant i viva, ideal per iniciar l'àpat.

Viñas del Vero Chardonnay *DO Somontano* 30 €

Més rodó i refinat, amb un perfil afruitat net i una boca suau i envoltant; un blanc alegre i expressiu, que convida des del primer glop.

Cala Marquesa *DO Empordà* 30 €

De caràcter mediterrani, fresc i amb identitat, amb una expressió pura i un delicat matís salí que acompanya perfectament la taula; un vi que evoca la costa, la calma i la conversa.

Viñas del Vero Gewürztraminer Colección 32 €
DO Somontano

Aromàtic, delicat i seductor, amb notes florals, fruita exòtica i un estil envoltant; un vi de perfum, capvespre i gran personalitat a cada copa.

Habla del Mar *Saint-Jean-de-Luz* 35 €

La nostra proposta més singular: un vi blanc d'ànima atlàntica, amb matisos salins i un caràcter inconfusible; elegant, fresc i amb un subtil toc marí que perdura en el record.

Caves i Corpinnat

Vilarnau Brut Reserva Organic *DO Cava* 30 €

Més refinat i gastronòmic, amb frescor, una bombolla amable i un estil molt fàcil de gaudir; elegant, versàtil i perfecte per acompanyar sense complicacions.

Vilarnau Brut Rosado Reserva Organic *DO Cava* 30 €

Delicat, afruitat i molt atractiu, amb una expressió més festiva i una bombolla suau que el fa molt agradable; una copa alegre, bonica i amb estil.

Cava Celler Trobat Brut Nature Reserva *DO Cava* 32 €

Fresc, sec i elegant, amb una bombolla fina que el fa molt agradable i fàcil de gaudir.

Cava Celler Trobat Brut Rosado *DO Cava* 32 €

Delicat, afruitat i viu, amb una bombolla alegre i un estil fresc que convida a allargar el moment.

AT Roca Reserva *Corpinnat* 35 €

Fi, sec i elegant, amb una bombolla precisa i un perfil serè que li aporta profunditat; una opció molt gastronòmica per a qui busca alguna cosa més especial sense perdre frescor.

Rosats

Ullones *DO Empordà* 25 €

Delicat, fresc, lleuger i molt bevible, amb notes de fruita vermella i un pas viu i net; pur estiu a la copa, d'aquells rosats que flueixen amb facilitat i allarguen el moment.

Alegra de Beronia *DOCa Rioja* 35 €

Més sofisticat, fi i amb presència, amb frescor, elegància i un perfil delicat que s'expressa amb naturalitat; un rosat pensat per allargar la sobretaula amb estil.

Negres

Beronia Crianza *DOCa Rioja* 25 €

Clàssic, amable i molt rodó, amb notes de fruita vermella i una harmonia que el fa sempre agradable; una aposta segura, còmoda i plena d'encant.

Bancal del Bosc *DO Montsant* 27 €

Amb caràcter mediterrani i molta honestedat, deixa una sensació saborosa i natural, més de paisatge que d'artifici; un negre proper, càlid i amb ànima de territori.

Protos 9 Meses *DO Ribera del Duero* 27 €

Intens i ben polit, amb fruita, estructura i un toc de fusta ben integrat; un negre amb força i equilibri, d'aquells que omplen la copa amb naturalitat.

Habla del Silencio *VT Extremadura* 28 €

Expressiu, envoltant i de perfil modern, sucós i seductor; un d'aquells vins amb magnetisme propi que connecten de seguida amb la taula.

Encanteri *DO Empordà* 30 €

Profund, harmoniós i amb molta personalitat, nascut entre pissarra i tramuntana; un negre elegant amb un punt màgic, dels que parlen del seu origen.

Viña Alberdi *DOCa Rioja* 32 €

Fi, llarg i refinat, amb equilibri i classe; un Rioja de tradició ben entesa, temps i ofici.

Vins

La nostra selecció de grans vins

Una selecció de vins amb més profunditat, caràcter i recorregut, pensada per a aquells que volen convertir una ampolla en ocasió i un àpat en record.

Blancs

Lusco Albariño *DO Rías Baixas* 35 €

De caràcter atlàntic, fresc i molt expressiu, amb una boca àmplia i envoltant que li aporta més recorregut de l'habitual; un blanc elegant i lluminós, amb tensió, equilibri i una manera molt natural d'acompanyar la taula.

Jean Marc Brocard *AOP Chablis* 40 €

Fi, precís i mineral, amb una frescor neta i un perfil molt elegant; un blanc que reflecteix fidelment el caràcter de Chablis, on la puresa i la calma parlen per si soles.

Enate Chardonnay Barrica *DO Somontano* 42 €

Ampli, cremós i ben estructurat, amb fruita madura i una fusta ben integrada que aporta volum sense restar frescor; un blanc amb presència, equilibri i una clara vocació gastronòmica.

Pazo Piñeiro *DO Rías Baixas* 55 €

Atlàntic, elegant i profund, combina frescor amb una textura envoltant, amb un subtil fons de criança que li aporta més recorregut; un albariño d'alt nivell, dels que creixen a la copa i converteixen l'àpat en ocasió.

Corpinnat i Champagne

AT Roca Vinyes Velles *Corpinnat* 48 €

Fi, sec i amb gran profunditat, amb una bombolla elegant i un perfil seriós i molt ben definit; una opció gastronòmica, precisa i amb molta personalitat.

Drappier Brut *AOC Champagne* 69 €

Pur, elegant i amb molta frescor, mostra una expressió neta i autèntica de la Pinot Noir; un champagne refinat i sobri, per a qui gaudeix de la puresa sense artificis.

Bollinger Special Cuvée *AOC Champagne* 105 €

Ampli, complex i amb molta personalitat, de bombolla noble i perfil inconfusible; una casa icònica per convertir qualsevol ocasió en alguna cosa més gran.

Negres

Lo Cabaló *DOQ Priorat* 46 €

Intens, ampli i amb molta personalitat, amb una profunditat que es percep des del primer glop; un Priorat amb caràcter, presència i un record llarg en boca.

Empelts *DO Montsant* 52 €

Una expressió singular de la garnatxa peluda: fi, delicat i amb una elegància molt natural, d'aquells vins que parlen més de paisatge i calma que de potència.

Viña Ardanza *DOCa Rioja* 45 €

Clàssic, refinat i ple d'harmonia, amb una criança polida i un final llarg; un vi de tradició, temps i elegància serena.

Aster El Espino *DO Ribera del Duero* 58 €

Un Ribera de perfil més contemporani, nascut a Anguix entre vinyes velles i altura, on la frescor i l'elegància tenen tant pes com la profunditat; un vi que parla de terrer, precisió i caràcter.

Ausàs Interpretación *DO Ribera del Duero* 64 €

La mirada personal de Xavier Ausàs sobre la Ribera del Duero: un vi precís, profund i elegant, treballat per parcel·les i pensat per expressar amb puresa la frescor, la mineralitat i el caràcter de la terra.

Gran Reserva 904 *DOCa Rioja* 98 €

Fi, llarg i refinat, amb equilibri i classe; un Rioja elegant, de tradició ben entesa, temps i ofici.

Blecua *DO Somontano* 109 €

Potent, profund i molt distingit, nascut d'una selecció molt acurada i una llarga criança; una elecció amb presència, complexitat i vocació de gran ocasió.

Vins dolços

Oremus Aszú 3 Puttonyos *Tokaj* 10 €

Dolç, vibrant i ple de matisos, amb una elegància que convida a gaudir-ne a poc a poc.

Moscatell anyenc *DO Tarragona · Celler De Muller* 5 €

Aromàtic, envoltant i llaminer, amb l'encant serè dels vins dolços clàssics.

Puig de les Guilles *DO Empordà · Garnatxa roja dolça* 5 €

Mediterrani, sedós i amb molta personalitat, perfecte per allargar la sobretaula amb calma.

Oporto Don Pablo 10 anys *Oporto* 5 €

Profund, vellutat i elegant, d'aquells vins que tanquen la taula amb estil.