

Estàrters

Terrina de foie mi.cuit amb llengües de pa i confitures 10.00 €

Tallets de Mortadel·la amb gressinis de pa de pipa i tarrons de parmesà 8.50 €

Croquetes de pernil ibèric 7.5 € (4 unitats)

Fondue de Camembert fornejat amb bastons de pa i sèsam 11.00 €

Plat d'encenalls de pernil ibèric amb pa i tomàquet 18.00 €

Conserves

Bufet d'olives mediterrànies 5 €

Blanques, negres, farcides, xafades, picants

Cloïsses blanques 22 €

Amanides amb vinagre de chardonnay

Escopinyes 9 €

Amanides amb cinc aromes de pebre i vinagre de vermut

Anxoves 6 € (4 unitats)

**de l'escala amb oli verge Siurana*

Navalles 12 €

condimentat amb llimona verda i amb vinagre de chardonnay i pebre rosa

sardines 6 €

quatre anys de maceració amb oli d'oliva i maridat amb confitura de pebrot vermell i daus d'ibèric

Ventresca de tonyina 9 €

amb el seu greix omega 3 i el oli vegetal ens aporten els sabors d'un producte d'alt nivell

Kit d' entrants 17.00 € / Persona

plat de llom ibèric

plat d'encenalls de pernil ibèric

pa amb tomàquet

anxoves amb oli verge Siurana

formatge roncal amb macadàmies fornejades amb sal d'olives negres

10 € (3 varietats)

Taulell Mobil de formatges, fruites i confitures 14 € (5 varietats)

18 € (8 varietats)

El taulell Mobil de la botiga ens ofereix una ampla varietat de formatges nacionals e internacionals per poder-los maridar amb fruites naturals i confitures creades per el nostre taller cuina. Ens aprofitarem a vostès fent una explicació del producte i podran escollir una selecció.

**Poden demanar aquesta selecció al començar l'apat o bé als postres.*

Primers

Tomàquet i tonyina 13.00 €

**amanida de tomàquet natural amb llom de tonyina, germinats d'alfàbrega i pinyons amb olives arbequines i el seu oli*

Espàrrecs 10.00 €

**espàrrecs "cojonudos" amb maionesa de pernil ibèric i amanida de brots*

Amanida Cèsar 14.00 €

**tres enciams, germinats, pit de gall de corral, ou dur, crostons de pa, i formatge cremós tomàquet i anxoves, perrins i sèsam*

Safra, Salmó, advocat, mango i coco 16.00 €

**amanida de salmó maridat amb sal de safra, mango i advocat amb vinagreta de chardonnay safra i festucs*

Verdures i calamars 13.00 €

**graellada de verdures del taulell i calamars amb oli de vainilla i sal de fum*

Canelons 12.00 €

**de carn de rostit i beixamel amb tòfona*

Macarrons 12.00 €

**a la bolonyesa amb pernil ibèric i foie*

Papardelle 12.00 €

**Papardelle a la carbonarà de tòfona amb rovell d'ou*

Lenties 10.00 €

**Lenties estofades amb foie*

Llagosta i ous 22.00 €

**llagosta cuïta amb patates i ous de granja esclafats*

Arrossos

Arròs de tòfona 19.00 €

*** Arròs carneloni amb tòfona bianchi amb rovell d'ou i encenalls de tòfona negra*

Arròs de llagosta 25.00 € / Persona (mínim 2 persones)

**Arròs cuït amb fumet de mero i llagosta a talls*

Arròs negre amb escamarlans 21.00 €

arròs cuït lentament amb la tinta de calamar i acabat amb escamarlans sencers

Cocció Zero i marinats

Steak tartare 25.00 €

**de filet de vedella merina es podrà escollir al punt de picant*

Tartare de bacallà i caviar 54.00 € (llauna caviar 35 Gr.) Sense caviar 18.00 €

**amb caviar beluga i lleuger aroma de llimona verda i oli d'oliva verge*

Carpaccio 17.00 €

**Carpaccio de vedella amb oli verge sal líquida de brasa i encenalls de foie*

P e i x o s

Llenguado 19.00 €

llenguado de platja amb taronja natural i les seves confitures i mini amanida de germinats

Sèpia i mandonguilles 9.00 €

plat especialment fusionat per extreure els dos sabors que juntament amb una picada de ametlles alls i julivert li acaben donant el caràcter de plat estrella

Escamarlans XL 16.00 €

10 mitjos escamarlans oberts per la meitat i glacejats amb un lleuger all i oli

Lluç 16.00 €

troncs de lluç de palangre, tempura amb salsa thai

Bacallà 19.00 €

llom de bacallà cocció lenta amb una base d'arròs de botifarró d'elaboració pròpia

Suquet de peixos 29.00 € (mínim 2 persones)

llagosta, sèpia, escamarlans, llagostins, peix blanc, amb un fons de llesques de patata cuita amb el suc del sofregit i els sabors dels peixos

C a r n s

Roast beef 10.00 €

de la nostre selecció de carns triem les peces mes pures i les fem al forn, donant dos tipus de cocció punt i punt + oli verge mostasses i el guarniment

"Filetón" de vedella orgànica 22.00 €

carn especialment escollida per gaudir del seu sabor i de la seva puresa acompanyat d'escalonis confitades i formatge perail

"Chuleton" 16.00 €/Persona (mínim 2 persones)

Llonza de vedella tallada de la zona del coll amb un pes de 900gr presentada amb una llosa calenta per poder gaudir estona. Mostasses i sals per maridar

Llibrets 8.00 €

del porc duroc escollim el llom el filetegem i el farcim de pernil dolç d'elaboració pròpia. El formatge cremós de la serra del cadí i finalment l'empanem amb pa de civada i el fregim amb oli d'oliva

Espatleta i cuixa de cabrit 24.00 €

**cocció lenta de 14 hores a baixa temperatura*

Hamburguesa 18.00 €

**Elaborada amb un 75 per cent de filet de vedella i un 25 per cent de porc duroc, obtenint la màxima expressió a nivell qualitatiu d'aquest plat*

Pollastre 8.00 €

**pit de pollastre de granja amb tomàquet al forn i humus*

Guarniments i acompanyaments

arròs blanc al forn
chutney de mango i pinyons
patates forn
verdureta

El taulell de les verdures 12.00 € / Persona

per els amants del món vegetal els oferim la possibilitat de poder escollir del nostre taulell les verdures crudités, poche o saltejades per el wok, les sopes d'hort i les cremes vegetals, amb diferents salses vinagretes sals i olis tot un ventall de productes prèviament seleccionats dels nostres professionals del camp per poder gaudir de manera natural i saludable.

**El cambrer li farà una tria de varietat, o bé el comensal podrà fer-se la seva tria*

Les nostres formules

Work's menú

21 € / Persona

primer plat

Encenalls de pernil ibèric
xapatetes de pa amb tomàquet
tarrons de formatge roncal amb macadamies
terrina de foie amb confitura de carbassa

segon plat a escollir

fines fulles de vedella brasejada
o
papardelle a la carbonarà de tòfona

Postres a escollir

amanida de fruites i lleugera crema de vainilla
o
Biscuit amb xocolata

Menú degustació

46.00 € / Persona (taula completa)

encenalls de pernil amb pa i tomàquet
*
camembert fornejat amb bastonets de sèsam
*
espàrrecs cojonudos amb maionesa de pernil ibèric
*
arròs negre amb escamarlans

a escollir

"filetón" de vedella orgànica
carn especialment escollida per gaudir del seu sabor i de la seva puresa acompanyat d' escalonis confitades i formatge perail
o
llenguado de platja
llenguado de platja amb taronja natural i les seves confitures i mini amanida de germinats

Postres

amanida de fruites
**fruites fresques del moment tallades i pelades amb lleugera crema de vainilla*

*

Bunyols de xocolata
**tres bunyols de xocolata amb sorbet de taronja*