

**Cuina mediterrània, amb productes de proximitat i de temporada,
amb tocs de fusió de les millors cuines del món. Acompanyats dels millors vins de Catalunya.**

Per començar

Croquetes de pernil ibèric	   	3,00€
Gilda 2.0	  	10,00€
Bravas de la Duquesa amb allioli d'all rostit i "jalapeños"	 	9,00€
Calamar de platja fregit amb cítrics i maionesa de xili dolç	  	15,00€
Pernil ibèric al tall		29,00€
Taula de formatges catalans (Garrotxa, Odre, Blau de pastor, Tartera)	   	17,00€
Anxoves de l'Escala doble zero amb mantega fumada i pa Carasau	  	16,00€
Pa de coca de Montserrat amb tomàquet		3,50€

Per compartir

Ensalada russa amb tataki de tonyina i adobats	    	12,00€
Burrata amb carabassa, pesto vermell, pinyons, oli d'alfàbrega i kale	 	16,00€
Amanida Cèsar amb pollastre de corral cruixent, bacon cruixent anxoves, parmesà i crostons	    	14,00€

Al·lergògens

												
Gluten	Lactosa	Ou	Marisc	Peix	Mol·lusc	Soia	Fruits secs	Cacauets	Sèsam	Api	Sulfits	Bolets

Mar i Muntanya

Arròs de gamba vermella i escamarlà amb allioli de safrà De 18:00h a 22:00h	   	29,00€ mín 2 pax
Corball amb salsa Beurre Blanc, freses, porros i mini verdures	 	23,00€
Burger de vedella ecològica km0 , canonges, ceba caramel·litzada, i maionesa	  	17,00€
Rellom de vedella amb puré de patata, oli d'herbes, demi-glacé i pebrot del padró	 	28,00€

El millor final

Cheese cake de tres formatges, gelat d'Idiazabal, fruits vermells i crumble	     	7,00€
Torrija amb escuma de crema catalana	     	7,00€
Cítric en textures	  	7,00€
Fruita en textures		7,00€

Suplement de Servei 1,50€/pax

Al·lèrgens

												
Gluten	Lactosa	Ou	Marisc	Peix	Mol·lusc	Soia	Fruits secs	Cacauets	Sèsam	Api	Sulfits	Bolets