

Carta d'Estiu

Entrants / Entrantes / Starters

Sardines marinades amb fulles verdes, cebes tendres i tomàquets del nostre hort

Sardinas marinadas con hojas verdes, cebolletas y tomates de nuestro huerto

Marinated sardines with green leaves, onions and tomatoes from our own garden

10,90 €

Crema d'ametlles del nostre hort amb verat marinat i raïm blanc

Crema de almendra de nuestro huerto con caballa marinada y uva blanca

Cold soup Almond Cream with marinated Mackerel fish and grapes

10,90 €

Ravioli cremós de bolets, reducció de foie i làmina de pernil ibèric

Ravioli cremoso de hongos, reducción de foie y lámina de jamón ibérico

Creamy mushroom ravioli, foie reduction and Iberian ham

12,50 €

Llom de Tonyina "Balfegó" Curat, crema freda de Marmitako i cruixent de pa de sípia

Lomo de Atún "Balfegó" Curado, crema fría de Marmitako y crujiente de pan de sepia

Cured "Balfegó" Tuna Loin, cold Marmitako cream and crispy cuttlefish bread.

14,00 €

Pop a la graella amb cremós de patata i oli de pebre vermell

Pulpo grillado con cremoso de patata y aceite de pimentón

Grilled octopus with creamy potato and paprika oil

15,50 €

Principals / Principales / Main Courses

Cannelloni vegà d'hortalisses del nostre hort

Cannelloni vegano de hortalizas de nuestro huerto

Vegan cannelloni of vegetables from our own orchard

12,90 €

Magret d'Ànec Moulard rostit, trinxat de botifarra, crema de pomes i reducció de cireres

Magret de Pato Moulard asado, trinxat de morcilla, crema de manzanas y reducción de cerezas

Roasted Moulard Duck Magret, black pudding, apple cream and cherry reduction

14,50 €

Arròs melós de botifarra

Arroz meloso de butifarra

Mellow sausage rice

16,20 €

Peix de llotja amb puré d'espàrrecs de marge i verdures fresques saltejades

Pescado de lonja con puré de trigueros y verduras frescas salteadas

Market fish with asparagus puree and sautéed fresh vegetables

18,00 €

Costella de vedella rostida a baixa temperatura, reducció de Merlot MasTinell i nyoquis cremosos

Costilla de ternera braseada a baja temperatura, reducción de Merlot Mastinell y ñoquis cremosos

Low temperature braised veal ribs, Mastinell Merlot reduction and creamy gnocchi

18,50 €



Postres / Desserts

Daus de fruita de temporada amb escuma de maduixa

Dados de fruita de temporada con espuma de fresa

Seasonal fruit cubes with strawberry foam

5,90 € 

Torrija de brioix caramel·litzada amb crema anglesa

Torrija de brioche caramelizada con crema inglesa

Caramelized brioche toast with English cream

6,50 €     

Tatín de poma amb Chantilly d'Armagnac

Tatín de manzana con Chantilly de Armagnac

Apple Tatin with Armagnac Chantilly

6,60 €    

Cremós de xocolata Manjari, milfulls cruixent i coulis de gerds

Cremoso de chocolate Manjari, milhojas crujiente y coulis de frambuesa

Creamy Manjari chocolate, crispy strudel and raspberry coulis

6,70 €     

Mousse de Tiramisú amb gelatina d'amaretto

Mousse de Tiramisú con gelatina de amaretto

Tiramisu mousse with amaretto jelly



7,10 €    

MASTINELL

L'atefier del cava

El nostre Celler 100% D.O. Penedès

Blancs / Blancos / White Wines:

				
Alba Blanc de Lluna	ECO	Vi jove	16,50 €	3,90 €
Eliane	ECO	Vi Jove	18,50 €	4,50 €
Gisele	2017 ECO	Fermentat en Barrica	19,50 €	5,00 €

Negres / Tintos / Red Wines:

Alba	ECO		16,50 €	3,50 €
Arte	2017	Criança	21,50 €	5,50 €

Rosat / Rosado / Rose Wine:

Alba	2018	ECO	16,50 €	3,50 €
------	------	-----	---------	--------

Caves / Cavas

Brut Real	2011	Gran Reserva	19,50 €	4,50 €
Chapó	2015	Reserva extra Brut	19,90 €	4,90 €
Nature	2008	Gran Reserva	20,50 €	5,00 €
Brut Rosé	2015	Reserva Brut	23,50 €	5,50 €
Carpe Diem	2008	Reserva	25,00 €	5,90 €
Cristina Gran Reserva	2009	Extra Brut	27,00 €	5,90 €

IVA Inclòs / Iva Inc. / Vat Inc.