



Carta de Tardor

Entrants / Entrantes / Starters

La nostra Xatonada / Nuestra Xatonada / Our Xatonada salad	12,50 €	
Crema de carbassa rostida amb els seus daus farcits de botifarra de perol <i>Crema de calabaza asada con sus dados rellenos de botifarra de perol</i> Roasted pumpkin cream with its dices stuffed with sausage	10,90 €	
Ravioli cremós de bolets, reducció de foie i làmina de pernil ibèric <i>Ravioli cremoso de setas, reducció de foie y lámina de jamón ibérico</i> Creamy mushroom ravioli, foie reduction and Iberian ham	12,90 €	
Verdures baby saltejades amb emulsió de pastanaga i coco <i>Verduras baby salteadas con emulsión de zanahoria y coco</i> Sautéed baby vegetables with carrot and coconut emulsion	14,75 €	
Carpaccio de vedella amb nabius, esponges de pistatxos i sorra de foie <i>Carpaccio de ternera con arándanos, esponjas de pistachos y arena de foie</i> Beef carpaccio with blueberries, pistachio sponges and foie sand	15,00 €	
Pop a la graella amb cremós de patata i oli de pebre vermell <i>Pulpo a la parrilla con cremoso de patata y aceite de pimentón</i> Grilled octopus with creamy potato and paprika oil	16,00 €	
Tàrtar de vieires i peix llimona amb llet de tigre vermella, avocat, cogombre i mango <i>Tartar de vieiras y pescado limón con leche de tigre roja, aguacate, pepino y mango</i> Scallop and lemon fish tartare with "leche de tigre roja", avocado, cucumber and mango	16,50 €	

Principals / Principales / Main Courses

Cannelloni vegà d'hortalisses del nostre hort <i>Cannelloni vegano de hortalizas de nuestro huerto</i> Vegan cannelloni of vegetables from our own orchard	12,90 €	
Arròs melós de pollastre de pagès amb múrgules <i>Arroz meloso de pollo campesino con colmenillas</i> Peasant chicken creamy rice with morels	16,20 €	
Magret d'ànec fumat / Magret de pato ahumado / Smoked duck breast	18,00 €	
Peix de llotja amb puré d'espàrrecs de marge i verdures fresques saltejades <i>Pescado de lonja con puré de espárragos trigueros y verduras frescas salteadas</i> Fish of fish market with asparagus puree and sautéed fresh vegetables	18,00 €	
Costella de vedella rostida a baixa temperatura, reducció de Merlot Mastinell i nyoquis cremosos <i>Costilla de ternera asada a baja temperatura, reducció de Merlot MasTinell y ñoquis cremosos</i> Low temperature roasted rib of veal, MasTinell Merlot reduction and creamy gnocchi	18,50 €	
Terrina de garrí, pinzellada de poma amb mostassa de fruits vermells <i>Terrina de cochinitillo, pincelada de manzana con mostaza de frutos rojos</i> Suckling pig terrine, apple brush with red fruit mustard	19,90 €	
Suquet de rap amb escamarlans / Suquet de rape con cigalas	22,00 €	

Un toc dolç / Un toque dulce / Sweet time

Fruita de temporada amb escuma de fruita de la passió i les seves crispis

Fruta de temporada con espuma de fruta de la pasión y sus crispis

Seasonal fruit with passion fruit foam and its crunchy

6,50 € 

Torrija de brioix caramel·litzada amb crema anglesa

Torrija de brioche caramelizada con crema inglesa

Caramelized brioche toast with custard

7,50 € 

Febre d'or i xocolata / Fiebre de oro y chocolate / Gold and chocolate fever

7,50 € 

Lemon pie amb taronja sanguina

Lemon pie con naranja sanguina

Lemon pie with Grapefruit orange

7,50 € 

El clàssic braç de gitano / El clásico brazo de gitano / Classic Swiss roll

7,50 € 

Cheesecake / Cheesecake / Cheesecake

7,50 € 





MASTINELL

L'atelier 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 €

Champagne

Taittinger Brut Reserva	85,00 €
Veuve Cicquot Brut Rosé	90,00 €