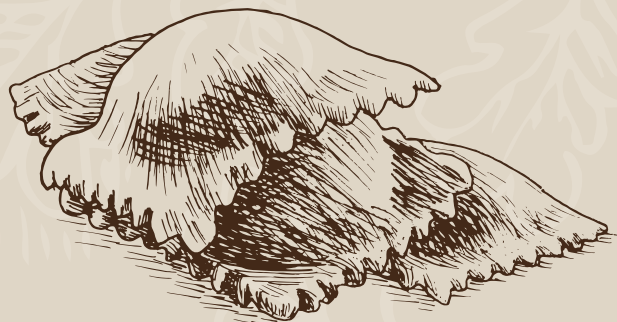


# Cartas

## Obrint Boca

Patates baby brasejades, amb la nostra salsa brava fumada.	6,00€
Croquetes de bacallà amb allioli d'all negre (2und.)	5,00€
Pernil de gla 100% (anyada 2016).	27,00€
Taula de formatges catalans.	16,00€
Pa vidre untat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva extra verge.	3,50€
Varietat de tomàquets km0, olives de kalamata, escalunyes confitats i perles de vermut.	12,00€
Burrata de l'emporda injectada amb pesto de rucula i tomàquets rostits.	13,50€
Brots tendres amb ànec confitat i vinagreta de 3 mostasses aromatitzada amb mel de flors.	14,00€



## Escalfant Motors

Cassola de botifarra de pagès, bolets de temporada i el seu toc de moscatell.	9,00€
Selecció de verdures de temporada en diferents cocccions i salsa romesco.	12,00€
Ou pagès de pagès, bolets, tòfona i cremós de patata.	11,50€
Tàrtar de tonyina i festucs amb cruixent de plàtan mascle.	17,00€
Pop a la brasa glacejat amb Teriyaki de cítrics, finalitzat amb parmentier de patata.	21,00€
Raviolis de carxofa, curri suau de verdures i llet de coco.	14,50€
Raviolis de galta de vedella estofada, amb salsa trufada.	16,00€
Pa artesanal o pa sense gluten	3,00€



## Del Mar

Salmó a la brasa amb aire d'herbes silvestres i patates a la crema. 19,00€

Bacallà a l'all cremat amb crema d'espínacs a la catalana. 18,50€

Llom de tonyina a la brasa arrebossat en sèsam, vinagreta japonesa, saltat de tirabecs i pak choi. 22,00€



## Del Camp

Steak tàrtar de filet angus. 19,00€

Filet argentí amb bolets de temporada. 28,50€

Entrecot argentí amb parmentier de patata a el romaní, rúcula i cherrys. 27,00€

Babilla amb iuca fregida i salsa criolla. 18,50€

Ploma ibèrica, crema de cacauets i moniato fumat. 21,00€

Garreta de xai de llet a baixa temperatura amb verduretes dolces. 29,00€

## Para Finalizar



Trufes de xocolata amb aromes cítrics. 4,00€

Cheesecake amb fruits vermells. 8,00€

Mel i mato Arcano  
*Mato amanit amb farigola i llimona amb mel de tòfona i nous garapinyades en cacau amarg.* 8,00€

Textures de cítrics. 7,00€

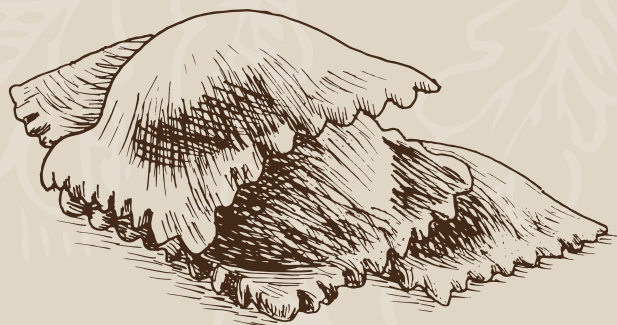
1/2 Taula de formatges catalans. 9,00€

# Menú



## Abriendo Boca

Patatas baby braseadas, con nuestra salsa brava ahumada.	6,00€
Croquetas de bacalao con alioli de ajo negro. (2und.)	5,00€
Jamón de bellota 100% (añada 2016).	27,00€
Tabla de quesos catalanes.	16,00€
Pan cristal untado con tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen.	3,50€
Variedad de tomates km0, olivas de kalamata, chalotas encurtidos y perlas de vermut.	12,00€
Burrata del emporda inyectada con pesto de rúcula y tomates asados.	13,50€
Brotos tiernos con pato confitado y vinagreta de 3 mostazas aromatizada con miel de flores.	14,00€



## Calentando Motores

Cazuela de butifarra de pages, setas de temporada y su toque de moscatel.	9,00€
Selección de verduras de temporada en diferentes cocciones con salsa romesco.	12,00€
Huevo campero de pages, setas, trufa y cremoso de patata.	11,50€
Tartar de atun y pistachos con crujiente de plátano macho.	17,00€
Pulpo a la brasa glaseado con Teriyaki de cítricos, finalizado con parmentier de patata.	21,00€
Ravioles de alcachofa, curry suave de verduras y leche de coco	14,50€
Ravioles de carrillera de ternera estofada, con salsa trufada.	16,00€
Pan artesanal ó pan sin gluten	3,00€



## Del Mar

Salmon a la brasa con aire de hiervas silvestres y patatas a la crema. 19,00€

Bacalao al ajo quemado con crema de espinacas a la catalana. 18,50€

Lomo de atún a la brasa rebozado en sésamo, vinagreta japonesa, salteado de tirabeques y pak choi. 22,00€



## Del Campo

Steak tartar de solomillo angus. 19,00€

Solomillo argentino con setas de temporada. 28,50€

Entrecot argentino con parmentier de patata al romero, rúcula y cherrys. 27,00€

Colita de cuadril con yuca frita y salsa criolla. 18,50€

Pluma ibérica, crema de cacahuets y boniato ahumado. 21,00€

Jarrete de cordero lechal a baja temperatura con verduritas dulces. 29,00€

## Para Finalizar



Trufas de chocolate con aromas cítricos. 4,00€

Cheesecake con frutos rojos. 8,00€

Miel y mato Arcano. 8,00€  
*Mato aderezado con farigola y limón con miel de trufa y nueces garrapiñadas en cacao amargo.*

Texturas de cítricos. 7,00€

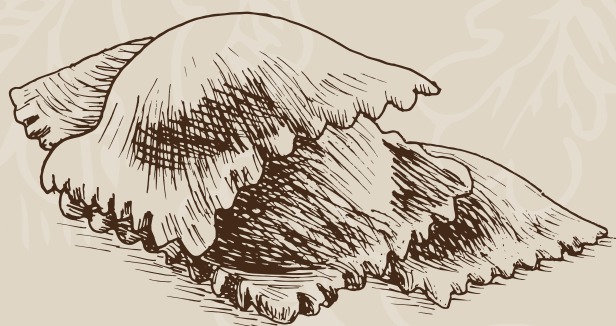
1/2 Tabla de quesos catalanes. 9,00€

# Menu



## Get you Started

Braised baby potatoes, with our special smoked "brava" sauce.	6,00€
Cod croquettes with black garlic aioli (2pcs.)	5,00€
Iberian ham 100% (year 2016).	27,00€
Catalan cheese board.	16,00€
Thin crispy bread with tomato and extra virgin olive oil.	3,50€
Variety of km0 tomatoes, kalamata olives, pickled shallots and pearls of vermouth.	12,00€
Burrata from Empordà injected with arugula pesto and roasted tomatoes.	13,50€
Tender sprouts with confit duck and 3-mustard vinaigrette flavoured with flower honey.	14,00€



## Warming Up

Casserole of locally farmed catalan sausage, seasonal mushrooms and a touch of muscatel.	9,00€
Selection of seasonal vegetables cooked in different ways and romesco sauce.	12,00€
Farm egg with mushrooms, truffle and creamy potato.	11,50€
Tuna tartar with pistachio and crispy plantain.	17,00€
Grilled octopus glazed with citrus teriyaki sauce, served with potato parmentier.	21,00€
Artichoke ravioli, mild vegetable curry and coconut milk.	14,50€
Braised veal cheek ravioli, with truffle sauce.	16,00€
Artisan bread or gluten-free bread	3,00€





## From the Sea

- Grilled salmon with wild herbs air and potatoes with cream. 19,00€
- Cod with burnt garlic and creamed catalan style spinach. 18,50€
- Grilled tuna loin in sesame crust, with japanese vinaigrette and sautéed and pak choi. 22,00€



## From the Farm

- Angus sirloin steak tartar. 19,00€
- Argentine sirloin steak with seasonal mushrooms. 28,50€
- Argentinian entrecote with rosemary potato parmentier, rocket and cherries. 27,00€
- Rump Skirt with fried yucca and creole sauce. 18,50€
- Iberian pork, peanut cream and smoked sweet potato. 21,00€
- Low temperature lamb shank with sweet vegetables. 29,00€

## To Finish



- Chocolate truffles with citrus flavours. 4,00€
- Cheesecake with red fruits. 8,00€
- Arcano 's "Miel y mato" 8,00€  
*Mato cheese seasoned with lemon and thyme with truffle flavored honey and caramelized nuts in dark cocoa.*
- Citrus textures. 7,00€
- 1/2 Board of Catalan cheeses. 9,00€