

Menü Degustació



Primers a Compartir

Pa vidre untat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva extra verge.

Croquetes de sípia i calamar amb alloli d'all negre.

Varietat de tomàquets km0, olives de kalamata, escalunyes confitats i perles de vermut.

Cassola de botifarra de pagès, bolets de temporada i el seu toc de moscatell.

Segons a Triar

Entranya de vedella nacional.
(guarnició a triar)

Bacallà a l'all cremat amb crema d'espínacs a la catalana.

Ploma ibèrica, crema de cacauets i moniato fumat. (+5€)

Filet angus argentí. (+10€)
(guarnició a triar)

Postres a Triar

Cheesecake amb fruits vermells.

Trufes de xocolata amb aromes cítrics.

37€

Preu per persona IVA inclòs
Beguda no inclosa- Mínim 2 persones

Primers a Compartir

Pa vidre untat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva extra verge.

Ou pagès de pagès, bolets, tòfona i cremós de patata.

Burrata de l'emporda injectada amb pesto de ruca i tomàquets rostits.

Tàrtar de tonyina i festucs amb cruixent de plàtan mascle.

Segons a Triar

Salmó amb toc de soja i atzavara sobre saltat d'espàrrecs, bimi i pipes de carbassa.

Babilla amb iuca fregida i salsa criolla.

Ploma ibèrica, crema de cacauets i moniato fumat.

Entrecot vedell reial argentí. (+12€)
(guarnició a triar)

Postres a Triar

Cheesecake amb fruits vermells.

Trufes de xocolata amb aromes cítrics.

Mel i mato Arcano.

47€

Preu per persona IVA inclòs
Beguda no inclosa- Mínim 2 persones

Primers a Compartir

Pa vidre untat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva extra verge.

Steak tàrtar de filet angus.

Brots tendres amb ànec confitat i vinagreta de 3 mostasses aromatitzada amb mel de flors.

Pop a la brasa sobre parmentier cítrica.

Segons a Triar

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

Entrecot vedell reial argentí.
(guarnició a triar)

Filet angus argentí.
(guarnició a triar)

Ploma ibèrica, crema de cacauets i moniato fumat.

Postre

Postre de carta a triar

57€

Preu per persona IVA inclòs
Beguda no inclosa- Mínim 2 persones

Menü Degustación



Primeros a Compartir

Pan cristal untado con tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen.

Croquetas de sepia y calamar con alioli de ajo negro.

Variedad de tomates km0, olivas de kalamata, chalotas encurtidos y perlas de vermut.

Cazuela de butifarra de pages, setas de temporada y su toque de moscatel.

Segundos a Elegir

Entraña de ternera nacional.
(guarnición a elegir)

Bacalao al ajo quemado con crema de espinacas a la catalana.

Pluma ibérica, crema de cacahuets y boniato ahumado. (+5€)

Solomillo angus argentino. (+10€)
(guarnición a elegir)

Postres a Elegir

Cheesecake con frutos rojos.

Trufas de chocolate con aromas cítricos.

37€

Precio por persona IVA incluido
Bebida no incluida- Mínimo 2 personas

Primeros a Compartir

Pan cristal untado con tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen.

Huevo campero de pages, setas, trufa y cremoso de patata.

Burrata del emporda inyectada con pesto de rúcula y tomates asados.

Tartar de atun y pistachos con crujiente de plátano macho.

Segundos a Elegir

Salmón con toque de soja y agave sobre salteado de espárragos, bimi y pipas de calabaza.

Colita de cuadril con yuca frita y salsa criolla.

Pluma ibérica, crema de cacahuets y boniato ahumado.

Entrecot novillo real argentino. (+12€)
(guarnición a elegir)

Postres a Elegir

Cheesecake con frutos rojos.

Trufas de chocolate con aromas cítricos.

Miel y mato Arcano.

47€

Precio por persona IVA incluido
Bebida no incluida- Mínimo 2 personas

Primeros a Compartir

Pan cristal untado con tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen.

Steak tartar de solomillo angus.

Brotos tiernos con pato confitado y vinagreta de 3 mostazas aromatizada con miel de flores.

Pulpo a la brasa sobre parmentier cítrica.

Segundos a Elegir

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

Entrecot novillo real argentino.
(guarnición a elegir)

Solomillo angus argentino.
(guarnición a elegir)

Pluma ibérica, crema de cacahuets y boniato ahumado.

Postre

Postre de carta a elegir

57€

Precio por persona IVA incluido
Bebida no incluida- Mínimo 2 personas

Menu Fasting



Starters to Share

Thin crispy bread with tomato and extra virgin olive oil.

Cuttlefish and squid croquettes with black garlic aioli.

Variety of km0 tomatoes, kalamata olives, pickled shallots and pearls of vermouth.

Casserole of locally farmed catalan sausage, seasonal mushrooms and a touch of muscatel.

Main course to Choose

National beef skirt steak.
(garnish of choice)

Cod with burnt garlic and creamed catalan style spinach.

Iberian pork, peanut cream and smoked sweet potato. (+5€)

Argentinean Angus sirloin steak. (+10€)
(garnish of choice)

Desserts to choose

Cheesecake with red fruits.

Chocolate truffles with citrus flavours.

37€

Price per person VAT included
Drinks not included- Minimum 2 people

Starters to Share

Thin crispy bread with tomato and extra virgin olive oil.

Farm egg with mushrooms, truffle and creamy potato.

Burrata from Empordà injected with arugula pesto and roasted tomatoes.

Tuna tartar with pistachio and crispy plantain.

Main course to Choose

Salmon with a touch of soya and agave on sautéed asparagus, bimi and pumpkin seeds.

Rump Skirt with fried yucca and creole sauce.

Iberian pork, peanut cream and smoked sweet potato.

Entrecote steak from Argentina. (+12€)
(garnish of choice)

Desserts to choose

Cheesecake with red fruits.

Chocolate truffles with citrus flavours.

Honey and mato cheese Arcano style.

47€

Price per person VAT included
Drinks not included- Minimum 2 people

Starters to Share

Thin crispy bread with tomato and extra virgin olive oil.

Angus sirloin steak tartar.

Tender sprouts with confit duck and 3-mustard vinaigrette flavoured with flower honey.

Grilled octopus over citric parmentier

Main course to Choose

Grilled tuna loin in sesame crust, with japanese vinaigrette and sautéed and pak choi.

Entrecote steak from Argentina.
(garnish of choice)

Argentinean Angus sirloin steak.
(garnish of choice)

Iberian pork, peanut cream and smoked sweet potato.

Dessert

Dessert a la carte of choice

57€

Price per person VAT included
Drinks not included- Minimum 2 people