

CARTA

Jardín de verduritas de Invierno – knoedel rústico de espinaca – infusión zingiberácias		15.00
Bogavante cocido en vapor de cítricos – verdes de ensalada - aceites tostados		20.00
Terrina de foie – marbre de higo cocido en Malvasia	13.00	18.00
Steak Tàrtar de ternera acompañamiento Clàssic	16.00	25.00
Grillos de Tarragona	20.00	32.00
Gamba roja de Tarragona	29.00	45.00
Huevos estrellados con patata allumette – jamón ibérico – trufa		18.00
Potaje de alubias secas con ibéricos		15.00



Arroz marinero de cigala – almejas y sepia		22.00
Caldereta de Bogavante como a bordo		35.00
Romesco de rape salvaje y ajos confitados		22.00
Solomillo de ternera Limousine poelé – Belly ibèric lacat d’acacia – polenta y castaña	15.00	24.00
Confit de espaldita de cordero guisado meloso al horno con tomillo y jugo – espinaca Macaire	17.00	24.00
Pollo de payés – frutos secos – guisado con malvasía	15.00	24.00



Cereza -prunus avium- candente en esponjoso Cherry y jugo de la fruta		8.00
Manzana - caramelo - canelas - anisados - cardamomo		8.00
Sonrisa huerta - melocotón - albaricoque - galleta y bombón		8.00
Bombón Antillesa – Chocolate especiado		8.00
Mató y candi de miel de acacia – toffee tostado		8.00
Sling de mandarina		8.00

10% IVA no incluido

Si desea un listado de alérgenos, solicítelo al personal de restaurant