

taula _ 26

CARTA

PER COMENÇAR A TAULA 26...

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET DE PENJAR I AOVE	6€
PA RÚSTIC RODÓ AMB MANTEGA D'HERBES	8€
PICANYA MADURADA AMB VIRUTES DE PARMESÀ I OLI DE TÒFONA (100G)	18€
AMANIDA DE TOMÀQUETS CHERRY PERA CONFITATS, COR DE BOU, BURRATA, KAMALATA I PESTO	16€
AMANIDA DE MERCAT (SEGONS LA TEMPORADA)	S/M
CROQUETA DE ROSTIT DE POLLASTRE DE POTA BLAVA (UNI.)	2,5€
FOIE MICUIT DEL GRECO FARCIT DE PRUNES D'AGEN	22€
STEAK TARTAR DE VEDELLA TAULA 26	22€
COCA DE ALBERGÍNIA AMB MEL DE SU, FORMATGE TOU DELS TIL·LERS I XISTORRA AMB RATAFIA	15€
CEVICHE DE CORBALL I ESCOPINYES AMB COCO I GERDS	18€
SANDWICH DE PASTRAMI, CEBA CONFITADA, CHEDDAR CATALÀ I TÀRTARA DE PIPARRA FUMADA	17€
POP AMB PROVOLONE A LA BRASA I SOBRASADA	19€
CANELÓ D'ESCAMARLANS I PANXETA AMB SALSA VELOUTÉ	23€

PER CONTINUAR, I SEGUIR COMPARTINT...

ARRÓS ECO MARISMA DEL DELTA "MIM" A LA BRASA DE CALAMARÇETS I "LAGARTO" IBÈRIC	18€
ARRÓS ECO MARISMA DEL DELTA A LA BRASA DE CARABINER AMB EMULSIÓ DEL SEU PROPI CAP	29€
GALTA DE PORC IBÈRIC A BAIXA TEMPERATURA	19€
LLOMANTOL A LA FORMENTERA AMB OUS 62º PLANXATS (MINIM DOS PERSONAS)	P.P. 32,5€

LA PART DE BRASA

SUPREMA DE TURBOT AMB SALSA MEUNIÈRE FUMADA	31€
FILET DE VEDELLA DE GIRONA 200G	29€
PRESA DE BOU 180 GRM	24€
LLOM ALT VACA VELLA PREMIUM 300 GRM	29€
LLOM BAIX BLACK ANGUS PRIME 400 GRM	39€
PEIX DE LLOTJA	S/M

LA PART DOLÇA

BABÁ AL ROM AMB CREMA DE FRUITA DE LA PASSIÓ I GELAT DE MASCARPONE	7€
MADUIXES MACERADES AMB CREMA CREMADA I SORBET D'ALFÀBREGA I LLIMA	7€
SOUFFLE DE XOCOLATA	7€
PLUMCAKE DE CIRERA GRIOTTINE I FESTUCS AMB GELAT DE YOGURT KEFIR I LLIMA	7€
GELATS; VAINILLA, CAFÉ RISTRETTO, LLIMONA ESPREMUDA AMB ALFÀBREGA, XOCOLATA	6€

taula _ 26

CARTA

Para Empezar TAULA 26...

PAN DE CRISTAL CON TOMATE EN RAMA I AOVE	6€
PAN RUSTICO BOLLO CON MANTEQUILLA DE HIERBAS AROMATICAS	8€
PICANYA MADURADA CON VIRUTAS DE PARMESANO Y ACEITE TRUFADO (100G)	18€
ENSALADA DE TOMATES CHERRY , COR DE BOU, BURRATA, KAMALATA I PESTO	16€
ENSALADA DE MERCADO (SEGONS LA TEMPORADA)	S/M
CROQUETA DE POLLO RUSTIDO DE PATA AZUL (UNI.)	2,5€
FOIE MICUIT DEL GRECO RELLENO DE CIRUELAS	22€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO TAULA 26	22€
COCA DE BERENJENA , MIEL DE SU, QUESO TIerno TILERS Y XISTORRA CON RATAFIA	15€
CEVICHE DE CORVINA Y BERBERECHOS CON FRAMBUESAS Y COCO	18€
SANDWICH DE PASTRAMI,CEBOLLA CARAMELIZADA, CHEDDAR CATALANI TÁRTARA DE PIPARRA AHUMADA	17€
PULPO CON PROVOLONE A LA BRASA I SOBRASADA	19€
CANELON DE CIGALA Y PANCETA CON SALSA VELOUTÉ	23€

PARA CONTINUAR, Y O COMPARTIR

ARROZ ECO MARISMA DEL DELTA "MIM" A LA BRASA DE CALAMARCITOS Y LAGARTO IBERICO	18€
ARROZ ECO MARISMA DEL DELTA A LA BRASA DE CARABINEROS CON EMULSION DE SUS CABEZAS	29€
CARRILERAS DE CERDO IBÈRICOS A BAJA TEMPERATURA	19€
BOGAVANTE A LA FORMENTERA CON HUEVO 62º PLANCHADO (2PER.MIN.)	P.P. 32.5€

LA PARTE DE BRASA

SUPREMA DE RODABALLO CON SALSA MEUNIÈRE AHUMADA	31€
SOLOMILLO DE TERNERA DE GERONA 200G	29€
PRESA DE BUEY 180G	24€
LOMO ALTO VACA VIEJA PREMIUM 300G	29€
LOMO BAJO BLACK ANGUS PRIME +400G	39€
PESCADO DE LONJA	S/M

LA PARTE DULCE

BABÁ AL RON CON CREMA DE FRUTA DE LA PASSION Y HELADO DE MASCARPONE	7€
FRESAS MACERADAS, CON CREMA CATALANA Y SORBETE DE LIMON Y ALBAHACA	7€
SOUFFLE DE CHOCOLATE	7€
PLUMCAKE DE CEREZA GRIOTTINE Y PISTACHOS CON HELADO DE YOGURT KEFIR Y LIMA	7€
HELADOS; VAINILLA, CAFÉ RISTRETTO, LIMÓN EXPRESADO Y ABAHACA, CHOCOLATE	6€