

Entrants freds i calents

Amanida de formatge de cabra amb compota de poma i fruits secs Ensalada de queso de cabra con compota de manzana y frutos secos La salade de fromage de chèvre, une compote de pommes et de fruits secs Goat cheese salad with apple compote and nuts	9,90€	Tallarines amb pesto de rúcula i pinyons Tallarines con pesto de rúcula y piñones Les tagliatelles au pesto de roquette et aux pignons Tagliatelle with rocket and pine nut pesto	9,90€
Amanida de tomàquet Raf amb ventresca de tonyina i cebetes a la planxa Ensalada de tomate Raf con ventresca de atún y cebollitas a la plancha La tomate Raf en salade avec une ventrèche de thon, les petits oignons grillés Raf tomato salad with griddled tuna belly and small onions	12,80€	Arròs caldós de llamàntol Arroz caldoso de bogavante Le riz de homard et son jus Rice with lobster broth	17,90€
Terrina de foie-gras d'ànec amb figues i reducció de vermut Terrina de foie-gras de pato con higos y reducción de vermut La terrine de foie-gras de canard aux figues, une réduction de vermouth Duck foie gras terrine with figs and vermouth reduction	14,70€	Raviolis de galtes de porc ibèric i perfum de vi amontillat Raviolis de carrilleras de cerdo ibérico y perfume de vino amontillado Les raviolos de joue de porc ibérique, un parfum de vin de Jerez Iberian pork cheek ravioli with perfume of amontillado wine	11,30€
Lasanya de patates amb pop a la gallega i muselina d'all gratinada Lasaña de patata con pulpo a la gallega y muselina de ajo al gratin La lasagne de pommes de terre et de poulpe à la galicienne, une mousseline d'ail gratinée Potato lasagna with Galician-style octopus and grilled garlic mousseline	12,50€	Pernil Ibèric i pa amb tomàquet Jamón Ibérico y pan con tomate Le jambon ibérique et son pain tomate Iberian ham with tomato bread	14,75€

Segons plats

Peixos/pescados/poissons

Corbina a la planxa amb saltejat d'espaguetis de sèpia 16,50€
Corvina a la plancha con salteado de espaguetis de sepia
La courbine grillée et un sauté de spaghettis à la seiche
Griddled meagre with sautéed cuttlefish spaghetti

Bacallà confitat, crema de favetes a la menta i cruixent de botifarra 17,50€
Bacalao confitado, crema de habitas a la menta y crujiente de morcilla
La morue confite et une crème de petites fèves à la menthe, un croustillant de boudin
Cod confit, cream of baby broad beans with mint and botifarra sausage crunch

Calamars a la planxa amb nems d'espàrrecs amb pernil, aranja rosa 16,90€
Calamares a la plancha con nems de espárragos con jamón, pomelo rosa
Les calamars grillés, les nems d'asperge au jambon, le pamplemousse rose
Griddled squid with asparagus tips and ham and pink grapefruit

Carns/carnes/viandes

Filet de vedella a la sal amb risotto de moll de l'os i regalèssia 21,40€
Solomillo de ternera a la sal con risotto de tuétano y regaliz
Le filet de veau en croûte de sel, le risotto d'os à moelle à la réglisse
Beef fillet baked in salt with bone marrow and licorice risotto

Entrecot de vedella amb verdures a la planxa 15,40€
Entrecot de ternera con verduras a la plancha
L'entrecôte de veau et les petits légumes grillés
Beef entrecote with griddled vegetables

Xai desossat, rostit al forn amb les seves patates 14,60€
Cordero deshuesado, asado al horno con sus patatas
L'agneau désossé au four avec ses pommes de terre
Deboned roast lamb with potatoes

Cuixa de pollastre Cuck farcida de cranc de mar, salsa Teriyaki 13,70€
Muslo de pollo Cuck relleno de centollo, salsa Teriyaki
La cuisse de poulet Cuck farcie au crabe, la sauce Teriyaki
Cuck chicken thigh stuffed with crab with Teriyaki sauce

Presa de porc ibèric amb escabetx de fruites i verdures 16,50€
Presa de cerdo ibérico con escabeche de frutas y verduras
La palette de porc ibérique et une escabèche de fruits et légumes
Iberian pork shoulder with pickled fruit and vegetables

Hamburguesa de magret d'ànec amb fondant de formatge Provolone 14,80€
Hamburguesa de magret de pato con queso Provolone fundido
Un hamburger de magret de canard et le fondant de fromage Provolone
Duck magret hamburger with Provolone cheese fondant

Plat del dia

Plato del día · Plat du jour · Dish of the day

Escolliu un plat del menú del xef

Escoge un plato del menú del chef

Choisissez un plat dans le menu du chef

Choose one dish in the chef's menu

Postres del dia

Postre del día

Dessert du jour

Dessert of the day

Copa de vi

Copa de vino

Verre de vin

Glass of wine

Aigua mineral

Agua mineral

Eau minérale

Mineral water

Preu · Precio
Prix · Price

9,75€

Tenim a la seva disposició menús infantils i plats per a persones intolerants al gluten. Tenemos a su disposición menús infantiles y platos para personas intolerantes al gluten. Des menus enfants et des plats sans gluten sont disponibles. We offer children's menus and special courses for people with gluten intolerance.