



Plats, platillos  
& *Platets*

can *boneta*

## *Para Tapear*

Croqueta de chuletón braseado	2,48
Croqueta de pato trufado	3,3
Croqueta de cecina	2,72
Gazpacho de cereza	3,79
Ensalada de búfala con romesco	12,59
Tartar de berenjena asada con romesco verde de avellanas y almendras y sardina ahumada gratinada	11,63
Tabla de jamón ibérico de bellota	20,26
Tabla de surtidos de quesos con confitura y nueces	14,30
6 Raviolis de gamba roja con setas confitadas, pistacho rallado y vinagreta de piñones	16,97
6 Pulpo salteado con panceta curada, pimentó de la vera, aceite de oliva y parmentier de patata	15,84
Bikini trufado con queso de leche cruda	6,89

---

## *El Pan*

Pan de coca	2,45
Pan de coca con tomate	2,95

---

## *Platos & Guisos*

6 Bacalao a baja temperatura con gajitos de manzana confitada con salsa de miel y nueces	19,75
Suquet de rape con cama de patata panadera y salsa de carabineros, gambitas y almejas	21,15
Costillar de cerdo Duroc en dos cocciones, salsa de soja, miel y berenjenas	16,78

*Precios en euros. IVA incluido. Informamos a nuestros clientes de que pueden llevarse, sin coste adicional, todo lo que no hayan consumido durante su comida, con el fin de reducir los deshechos de alimentos. Pregunte a nuestro personal. Aviso: nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos declarados en el reglamento 1169/2011 de la U.E. Si padece intolerancia a algún alimento, háganoslo saber y le daremos una alternativa.*

Fricandó de llata de ternera con moixernons y patatas caseras	17,35
6 Civet de ciervo a baja temperatura con castaña, trufa y daditos de boniato	17,04
Timbal de meloso de rabo de ternera, con setas silvestres, bravas de boniato y reducción de Oporto	19,96
Canelón de confit de pato y perigourdine con pera, champiñones, trufa y salsa de ceps	18,77
Canelón de rabo de toro con bechamel trufada	16,61
Pollo a la catalana	16,37
Confit de pato braseado con salsa de frutos secos y miel	18,77
Suprema de rodaballo en salsa de cava y azafrán y yemas de espárragos	19,96

## *Los Postres*

6 Helado de aceite de oliva en mar de chocolate y virutas de barquillos	6,2
Pastel de queso al horno, confitura de frutos rojos	6,55
Torrija de Santa Teresa con toffee y helado de mascarpone e higos	6,05
Piña glaseada con bola de crema catalana y galleta	6,16

## *Vinos Dulces & Licores*

Torre de Capmany Garnacha de L'Empordà / Pere Guardiola	3,5
Ratafia Russet	3

6 *Nuestras opciones recomendadas*