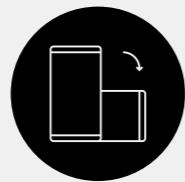


LA CARTA



EL FORN DEL PA

Pa de coca artesanal a la brasa amb tomàquet de penjar i oli d'oliva de primera premsada (elaborat amb massa mare) · **3,85€**

Pa de poble del forn dels Banys (elaborat amb massa mare) · **3,85€**

Pa negre de cereals del forn dels Banys · **3,85€**

Pa sense gluten (envasat) · **3,85€**

PETITS CAPRICIS PER L'APERITIU

Bonsai d'olives farcides de formatge *Tou dels Cadells* i anxova · **9,95€**

Ostra *Guillardeau* al natural i vinagreta *Chardonnay* d'escalunya i estragó · **4,90€ (unitat)**

Caviar Nacarii de la Vall d'Aran (llauna de 30gr) · **98,00€**

Blinis planxats, iogurt de la Granja del Montseny, ventresca de tonyina i caviar Nacarii · **4,80€ (unitat)**

Tàrtar 'toro' russa i botarga · **13,00€**

Seitons frescos marinats amb llima, llimona, taronja i oli d'oliva verge (6 unitats) · **12,50€**

Llauna d'anxoves del Cantàbric 0.0. (6 unitats) · **19,00€**

Pernil Joselito (70gr) · **21,00€**

Llonganissa de Vic, *Casa Riera Ordeix* · **9,00€**

'Roll' de micuit de foie gras i codonyat arrebossat amb festucs · **15,80€**

REFRESCANTS D'ESTIU

Verano azul (Polo de gaspatxo, 'ajoblanco' i 'remoión', coca resalá i 'espeto' de tonyina vermella escabexada) · **16,00€**

'Salmorejo Sour' de maduixes, tomàquet de pera, remolatxa i gelat d'alfàbrega · **12,00€**

Amanida de llamàntol blau, taronja, llima, carbassa i caldo de piparres · **19,00€**

Coca de vidre caramel·litzada, compota de préssec i tomàquet natural, recuït de drap de la Granja del Montseny i anxoves del Cantàbric · **22,00€**

Consomé fred de vegetals a l'estil cantonès, parpadelle d'un metre i ou escaldat · **14,00€**

Enciams de pagès i brots tendres ben amanits amb vinagreta tàrtara d'ou, llavors de mostassa i porro · **10,50€**



ELS 'PLATILLOS' DE L'AUTOR

Croquetes d'os de pernil, cansalada ibèrica i caviar Nacarii de la Vall d'Aran · **3,80€ (unitat)**

Gofre de pop "a feira" i scarmoza · **15,20€**

Gambes 'estrellades' infusionades amb els seus caps i 'Palo Cortado', ou a baixa temperatura i xips de patata baby · **22,00€**

Dumplings de conill de bosc i gamba vermella glacejats amb cervesa negra i tàrtar de carabiner (6 unitats) · **17,80€**

Caneló de peix de roca i peu de porc, pil-pil de bacallà i la seva "kokotxa" · **18,00€**

Carpaccio de txuletó de tonyina vermella *Ballfegó* macerada amb oli de brases i tàrtar de tomàquet Paolo petrill i herbes aromàtiques · **29,00€**

MARISCS DE LLOTJA A LES BRASES

LLOTJA

Musclos del Delta saltejats a la brasa · **14,00€**

Ostra *Guillardeau* a la brasa · **4,90€ (unitat)**

Gambes vermelles de costa confitades a l'allet (4 unitats) · **33,00€**

Calamar de platja a la brasa · **20,00€**

Llamàntol del país a la brasa · **28,00€**

PEIXOS DE LLOTJA A LA DONOSTIARRA

Suprema de corball (250gr. aprox.) · **21,00€**

Besuc de platja (700gr. aprox.) · **32,00€**

Rapet de costa (700gr. aprox.) · **26,00€**

Llobarret de Roses (800gr. aprox) · **33,00€**

Turbot de Vigo (1kg. aprox.) · **43,00€**

CARNS I VEGETALS AMB BRASA I AMOR

Tataki de filet *Rúbia Gallega* (300gr) amb 'ximixurri' català · **27,00€**

Txuletó de *Rúbia Gallega* (1 kg). Servit amb pebrots del piquillo glacejats amb vermut, enciams, ceba tendra i patata escalivada · **61,00€**

Filet rus de bou i foie a la crema d'ametlles marcones i tòfona d'estiu · **21,00€**

Terrina de garrinet, bordalesa de cireres i trinxat d'herbes silvestres · **19,00€**

Espases de xai adobat, pinya rostida, dàtils i ceba tendra. Servides amb mel de pi mediterrani, fons de carn i mostassa · **14,00€**

Magret d'ànec salvatge de la Garrotxa a l'estil pequinès · **18,80€**

CALDERETES DE XUP-XUP I ARROSSOS A LA CASSOLA

Caldereta de llamàntol del país amb patates del Bufet · **32,00€**

Suquet de peix de llotja i gamba vermella · **24,00€**

Calderó d'arròs de barca (sèpia bruta, calamar de costa, gamba vermella, musclos del Delta) · **28,00€**

Arròs caldós de llamàntol del país i sèpia bruta · **30,00€**

Arròs negre de rapet de costa, botifarra de porc ibèric i allioli de morter · **29,00€**

Arròs cremós de verdures i bolets de temporada amb parmesà al gust · **17,00€**

LES DOLCES POSTRES DE L'AUTORA

Crème brûlée de llima-llimona i galeta danesa trencada · **6,00€**

El Dràcula de l'Alambí · **6,66€**

'Cornetto' de llimona · **6,00€**

Coca de cristall farcida de tiramisú de festucs i balsàmic de Mòdena · **11,85€**

Pinya, pera i meló de Cantalup osmotitzats amb cítrics i aigua de roses amb gelat de figues · **10,00€**

Assortiment de gelats artesans (3 varietats) · **7,00€**

L'Òpera de cacau i el Disc d'Or · **9,90€**

Pinya, pera i meló de Cantalup osmotitzat amb Rooibos, cítrics i pètals de rosa · **10,00€**

Formatges de pastor amb les compotes de casa (4 varietats) · **13,90€**