

*La nostra cuina és de degustació.
Hem elaborat uns menús per
a oferir-los un equilibri de sabors.
Una altra opció és la carta.*

Menú Joan Roca 110,00

Amanida russa

Truita de trufa

Carpaccio de peus de porc i gambes

Llenguado amb moniato i mandarina

Espatlla de xai amb puré d'alls escalivats i formatge manxec

Llebre a la royal

Amanida de fruits vermells

Llet d'ovella, mel i nous

Menú els clàssics 87,00

Ou d'or

Carpaccio de colomí fumat

Arròs de bacallà i "morquilla"

Lluç amb alfàbrega i verdures

Espatlla de xai amb puré d'alls escalivats i formatge manxec

Vertical de formatges

Crème brûlée amb castanya i pa de pessic de cafè

Vins que harmonitzen 44,00

Pago de Xoan 2010. Bodega Benito Santos. D.O. Rías Baixas. Albariño.

Sonnenuhr Kabinett 2007. J.J. Prüm. Mosel. Riesling.

La Calma 1999 (Magnum). Can Rafols del Caus. D.O. Penedés. Chenin blanc.

Château de Selle Rosé Coeur de Grain 2012. Domaines Ott. A.O.C. Côtes de Provence. Garnatxa, Cinsault, Syrah, Cabernet sauvignon.

Alto Moncayo 2010. Bodegas Alto Moncayo. D.O. Campo de Borja. Garnatxa

Château le Boscq 2004. A.O.C. St-Estèphe. Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot.

La Bulle Gamay. P.U.R. Beaujolais. Gamay.

*Aszú 3 Puttonyos 2008. Château Dereszla . Tokaji. Furmint, Hárslevelü, Zéta, Ságarmuskotály.**

Vins que harmonitzen 38,00

Original 1887. Llopart. D.O. Cava. Montónaga, Xarel.lo, Macabeu.

Gran Reserva 904 2001. La Rioja Alta. D.O.C. La Rioja. Tempranillo, Graciano

Château Langlois Vieilles Vignes 2005. A.O.C. Saumur. Chenin blanc.

Taleia 2012. Castell d'Encus. D.O. Costers del Segre. Sauvignon Blanc, Semillon.

Alto Moncayo 2010. Bodegas Alto Moncayo. D.O. Campo de Borja. Garnatxa.

La Vinya Oculta. Amós Bañares. D.O. Penedés. Xarel.lo.

*Malvasia 10 anos. Henriques & Henriques. Madeira. Malvasia.**

Entrants

- Amanida russa 15,00
Coca de parmesà amb verdures 14,00
Carpaccio de peus de porc i gambes 25,00
Truita de trufa 16,00
Sopa de ceba, formatge i ou 22,00
Arròs de bacallà i "morcilla" 19,00

Principals

- Lluç amb alfàbrega i verdures 22,00
Molls amb samfaina i pebre verd 23,00
Llebre a la royal 26,00
Espatlla de xai amb puré d'alls escalivats i formatge manxec 29,00
Entrecot de vedella amb mantega d'herbes 30,00

Vins que harmonitzen

- Pago de Xoan 2010. Bodega Benito Santos. D.O. Rías Baixas. Albariño. 4,00*
Can Credo 2010. Recaredo. D.O. Penedés. Xarel·lo. 4,50
La Calma 1999 (Magnum). Can Rafols del Caus. D.O. Penedés. Chenin blanc. 6,00
Sonnenuhr Kabinett 2007. J.J. Prüm. Mosel. Riesling. 5,50
Coma Alta 2011. Viticultors Mas d'en Gil. D.O.C. Priorat. Garnatxa blanca, Viognier. 4,50
Château Langlois Vieilles Vignes 2005. A.O.C. Saumur. Chenin blanc. 4,50

Vins que harmonitzen

- Taleia 2012. Castell d'Encus. D.O. Costers del Segre. Sauvignon Blanc, Semillon. 4,50*
Carles Andreu Trepà 2010. Celler Carles Andreu. D.O. Conca de Barberà. Trepà. 3,50
Château le Boscq 2004. A.O.C. St-Estèphe. Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot. 8,00
Alto Moncayo 2010. Bodegas Alto Moncayo. D.O. Campo de Borja. Garnatxa. 7,00
Bhunt 2009. Cellers Underground. Pla de Bages. Cabernet sauvignon. 8,50

Postres a encarregar al principi de l'àpat

3 xocolates del món 11,00

Crème brûlée amb castanya i pa de pessic de
cafè 11,00

Llet d'ovella, mel i nous 11,00

Vertical de formatges 12,00

Viatge a l'Havana 11,00

*Pa de pessic amb rom, sopa de llima, granissat
de menta i sucre de canya. Cigar havà de Partagàs
serie D n^o4 amb cendra d'espècies.*

Vins que harmonitzen

*Jorge Ordoñez n^o 3 2008. Jorge Ordoñez & Co. D.O. Málaga. Moscatell
d'Alexandria.* 9,50*

Malvasia 10 anos. Henriques & Henriques. Madeira. Malvasia. 4,00*

*Aszú 3 Puttonyos 2008. Château Dereszla . Tokaji. Furmint, Hárslevelü, Zéta,
Ságarmuskotály.* 4,00*

La Vinya Oculta. Amós Bañares. D.O. Penedés. Xarel.lo. 6,00

Ron Clément VSOP. La Martinique. 6,00*

Servei de pa, aperitius i "petits fours" 3,50

Els vins acompanyats amb el símbol * són servits a 5 cl. per copa, la resta són servits a 8,5 cl. per copa.

Preu en euros. IVA inclòs.