

*Nuestra cocina es de degustación.
Hemos elaborado unos menús para
ofrecerles un equilibrio de sabores.
Otra opción es la carta.*

Menú Joan Roca 110,00

Ensaladilla rusa

Tortilla de trufa

Carpaccio de pies de cerdo y gambas

Lenguado con boniato y mandarina

Espalda de cordero con ajos y queso manchego

Liebre a la royal

Ensalada de frutos rojos

Leche de oveja, miel y nueces

Menú los clásicos 87,00

Huevo de oro

Carpaccio de pichón ahumado

Arroz de bacalao y morcilla

Merluza con albahaca y verduras

Espalda de cordero con ajos y queso manchego

Vertical de quesos

Crème brûlée con castaña y bizcocho de café

Vinos que armonizan 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. Garnacha, Cinsault, Syrah, Cabernet sauvignon.

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

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.**

Vinos que armonizan 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. Garnacha.

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

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

Entrantes

- Nuestra ensaladilla rusa 15,00
Coca de parmesano y verduras 14,00
Carpaccio de pies de cerdo y gambas 25,00
Tortilla de trufa 16,00
Sopa de cebolla, queso y huevo 14,00
- Arroz de bacalao y morcilla 19,00

Principales

- Merluza con albahaca y verduras 22,00
- Salmonetes con "samfaina" y pimienta verde 23,00
- Liebre a la royal 26,00
- Espalda de cordero con ajos y queso manchego 29,00
- Entrecot de ternera con mantequilla de hierbas 30,00

Vinos que armonizan

- 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. Garnacha blanca, Viognier. 4,50
Château Langlois Vieilles Vignes 2005. A.O.C. Saumur. Chenin blanc. 4,50

Vinos que armonizan

- 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. Garnacha. 7,00
Blunt 2009. Cellers Underground. Pla de Bages. Cabernet sauvignon. 8,50

Postres encargados al principio de la comida

3 chocolates del mundo 11,00

Crème brûlée con castaña y bizcocho de café 11,00

Leche de oveja, miel y nueces 11,00

Vertical de quesos 12,00

Viaje a la Habana 11,00

Bizcocho al ron, sopa de lima, granizado de menta y azúcar de caña. Cigarro helado habano de Partagás serie D nº4 con ceniza de especias

Vinos que armonizan

Jorge Ordoñez nº 3 2008. Jorge Ordoñez & Co. D.O. Málaga. Moscatel de Alejandría. 9,50*

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

Servicio de pan, aperitivos y “petits fours” 3,50

Los vinos acompañados del símbolo * son servidos a 5 cl. la copa, el resto son servidos a 8,5 cl. la copa.

Precios en euros. IVA incluido.