

ESPECIALES – SPECIALS
24H ANTELACIÓN – 24H IN ADVANCE

Caldereta de bogavante - *Lobster stew*

SPM/MARKET PRICE

Pescado a la sal o mariposa. - *Salt-baked or butterfly fish.*

50€/pax

POSTRES – DESSERTS

COULANT DE ALGARROBA, HELADO DE GIANDUJA, CRUMBLE DE ALMENDRA.*

14€

Carob coulant, gianduja ice cream, almond crumble.

Ganache de chocolate, aove, flor de sal, crujiente de pan.*

14€

Chocolate ganache, olive oil, sea salt, bread crunch

Tiramisú Petunia.*

18€

Petunia Tiramisú

Piña marinada, sorbete de coco, tierra de algarroba.*

16€

Marinated pineapple, coconut sorbet, carob soil.

Tabla de quesos nacionales*

34€

National cheeses board

*Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero

Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter

ENTRANTES – STARTERS

Pan de masa madre y harina de xeixa. <i>Sourdough bread with xeixa flour.</i>	3,5€/pax
Gazpacho de fresa del huerto, stracciatella, hierbabuena, fresa encurtida.* <i>Garden strawberry gazpacho, stracciatella, mint, pickled strawberry.</i>	23€
Berenjena marinada, queso mahones, sobrasada de “porc negro”.* <i>Marinated eggplant, Mahon cheese, «porc negro» sobrasada.</i>	25€
Tartar de tomate, helado de queso, albahaca yuca crujiente.* <i>Tomato tartare, cheese ice cream, basil, crispy yuca.</i>	26€
Coliflor a la brasa, holandesa, trufa negra de verano.* <i>Grilled cauliflower, hollandaise, summer black truffle.</i>	26€
Sirvia, jugo de oliva gordal y piparras, codium, aceite de perejil. <i>Surmullet, Gordal olive juice and piparras, codium, parsley oil</i>	27€
Steak tartar, helado de mostaza, yema curada, alcaparras crujientes. <i>Steak tartare, mustard ice cream, cured egg yolk, crispy capers.</i>	29€

*Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero
Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter

ARROCES – RICE DISHES

Arroz meloso de remolacha, mayonesa cítrica y chips de kale.* <i>Creamy beetroot rice, citrus mayonnaise, kale chips.</i>	32€
Arroz seco de calamar de potera, alioli de azafrán, codium. <i>Dry squid ink rice, saffron aioli, codium. €38 per person for two people.</i>	38€/2 pax
Fideuà melosa de sepia y carpaccio de gamba roja, mahonesa de tap de cortí, flor de ajo. <i>Creamy cuttlefish fideuà and red prawn carpaccio, tap de cortí mayonnaise, garlic flower.</i>	39€

*Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero

Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter

PRINCIPALES PESCADOS – FISH

Bacalao confitado “El Barquero” con “tumbet”, salsa de tomate natural, piñones. 41€

Confit cod «El Barquero» with «tumbet», natural tomato sauce, pine nuts.

Rape, suquet, panceta curada porc negre, crema basmati, aceite de perejil. 38€

Monkfish, suquet, cured porc negre pancetta, basmati cream, parsley oil.

Pregunte por nuestro pescado salvaje del día

Ask about our wild fish of the day

CARNES – MEAT

Lechona de “Porc negre de Can Company”, cogollo a la brasa con sofrito de ajo y apio. 42€

«Porc negre de Can Company» suckling pig, grilled lettuce with garlic and celeriac stir-fry.

Jarrete de cordero a baja temperatura, calabaza, dukkah. 38€

Low-temperature lamb shank, pumpkin, dukkah.

Solomillo de vaca, parmentier trufada, foie y bimi a la brasa 46€

Beef tenderloin, truffled parmentier, grilled foie & bimi