

Para Picar:

	<i>1\2 Ració</i>	<i>Ració</i>
<i>Croquetas de jamón con padrones</i>	<i>10€</i>	<i>12€</i>
<i>Jamón de bellota con pan con tomate</i>	<i>12€</i>	<i>20€</i>
<i>Gambas de Vilanova al ajillo</i>	<i>—</i>	<i>18€</i>
<i>Pulpo a la gallega</i>	<i>10€</i>	<i>18€</i>
<i>Mejillones en escabeche suave hechos en casa</i>		<i>10€</i>



Nuestros primeros:

<i>Xato del Rincón de la calma (Ensalada típica de bacalao con romesco)</i>	10€
<i>Crema de patata con trufa y huevo trufado</i>	12€
<i>Corazones de alcachofas confitados al cava con foie y trufa de invierno</i>	14€
<i>Ensalada de calçots de huerto con romesco y vieiras</i>	15€
<i>Tartar de salmón con guacamole caviar de arenque</i>	12,50€
<i>Verduras ecológicas de temporada salteadas con vieiras</i>	12€
<i>Cazuelita de garbanzos de La Anويا estofados callos de ternera</i>	13€
<i>Mini canelones de conejo con bechamel de trufa</i>	12€
<i>Croquetas de jamón con padrones</i>	10€
<i>Mil hojas de foie con manzana caramelizada</i>	12€
<i>Jamón de bellota con pan con tomate</i>	18€
<i>Gambas de Vilanova al ajillo</i>	18€



IVA incluido

Nuestros segundos:

Arroz a la cazuela con sepia sucia y jugo de galeras **18€**

Tímbal de Bruja de Vilanova con espinacas y panceta ibérica confitada **16€**

Calamares rellenos de Tou dels til·lers y boletos con crema de acelgas **13€**

Albóndigas de rape con salsa verde y almejas **18€**

Pescado del día con guarnición **S/M**

Meloso de ternera estofado con salsa ratafia y puré de boniato
16€

Crujiente de pies de cerdo setas y judías salteadas **14€**

Prensado de cordero lechal a baja temperatura con patatas de mortero y chalotas **18€**

Bombón de gallo negro del Penedés con ciruela al aroma de lavanda **18€**

Filete de ternera a la plancha con salsa de setas y patatas rubias
20€

IVA incluido



Menú degustación

Copa de cava con piruleta de parmesano
Aperitivo del día

Xato (ensalada típica con bacalao y romesco)

Calamares rellenos de queso y setas

Meloso de ternera estofado con peras al
xarel.lo

Espuma de crema catalana

Mesa completa
Bodega no incluida

Precio: 27€

IVA incluido



Menú de Temporada: 45€

*Degustación de una selección de nuestros mejores platos
de la temporada:*

Aperitivo salado

Aperitivo del día

Entrante

Primer plato

Pescado

Carne

Quesos

Postres

Pequeñas locuras dulces

*Bodega a parte
(mesa completa)*

Iva incluido



Nuestros postres:

Espuma de crema catalana con helado de canela 5€

Digestivo de cítricos 5€

Espuma de tiramisú con helado de chocolate 6€

Copa de taten de manzana con helado de canela 6€

Pecado de chocolate con helado de avellanas 6€

Mousse de Catànies Cudié con helado de cacao 6€

Surtido de quesos con mermeladas 7€

Sorbetes o helados 4€

Iva incluido

