

ESPECIALITATS

PERNIL DE GLA 100% IBÈRIC MALDONADO*

També conegut com el millor pernil del món. ½ Ració: 18 Ració: 32 Gran Ració: 42

LLOM DE GLA 100% IBÈRIC MALDONADO* ½ Ració: 10 Ració: 21

PERNIL DE GLA 75% IBÈRIC D.O.P GUIJUELO ½ Ració: 14 Ració: 23 Gran Ració: 32

MORTADEL·LA ITALIANA TRUFADA ½ Ració: 6 Ració: 10 Gran Ració: 15

PERNIL DOLÇ TRUFAT ½ Ració: 5,5 Ració: 10 Gran Ració: 16

TAULA D'EMBOTITS BISTROT Ració: 14 Gran Ració: 25

Xoriço i llonganissa 100% ibèrics*, mortadel·la trufada i llonganissa dels Pirineus.

TAULA ITALIANA Gran Ració: 25

Mortadel·la trufada, prosciutto cotto trufat, prosciutto Julius Mezzo, burratona, olives kalamata i grissini.

GRAN FUSTA d'embotits i formatges, la millor selecció per compartir 110

FOIE D'ELABORACIÓ EXCLUSIVA PEL BISTROT ½ Ració: 13 Ració: 24

amb torradetes de nous i panses.

Amb sal negra / amb trufa negra / al brandi de Jerez Cardenal Mendoza.

BRIE TRUFAT ½ Ració: 8 Ració: 14

Acompanyat de torradetes de nous i panses.

SELECCIÓ DE FORMATGES Ració: 23 Gran Ració: 29

amb fruits secs i relish elaborat amb figues, ametlles i olives kalamata.

FORMATGE MANXEC ANYENC ½ Ració: 7 Ració: 12 Gran Ració: 23

Curació superior a 9 mesos.

SALMÓ FUMAT CARPIER ½ Ració: 13,5 Ració: 24 Gran Ració: 32

Elaboració artesanal, despinat a mà i fum natural.

Acompanyat de torradetes, blinis, crema àcida de cabra i mantega.

ANXOVA DEL CANTÀBRIC 4 unitats: 14 8 unitats: 26

Maduració 8 mesos, punt baix de sal.

CAVIAR BELUGA KRISTOFF SELECTION 30g: 140 50g: 215

Endèmic del riu Amur.

Acompanyat de blinis, crema àcida de cabra i mantega.

OSTRES 5 / unitat

Amélie mida 3. Afinades en les claires de Marennes-Oléron.

RACIÓ DE PA 2,5 / **PA TORRAT AMB TOMÀQUET** 3,9

*Porcs de pura raça ibèrica de la Dehesa d'Extremadura, elaboració artesanal i produccions molt limitades. El pernil té una curació de més de tres anys.

SI NECESSITES INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS, NO DUBTIS A CONSULTAR-NOS.

I.G.I. INCLÒS - PREUS EXPRESSATS EN EUROS

FREDS

SALMOREJO amb mix d'hortalisses fresques 9 **NOU**

ESQUEIXADA DE BACALLÀ salvatge escandinau.
Preparació tradicional 18

CHATKA DE CRANC REIAL VERMELL
sobre llit d'alvocat i vinagreta 29

VENTRESCA DE TONYINA
amb pebrot del piquillo de Navarra 15

TIMBAL DE SALMÓ CARRIER
amb alvocat i vinagreta 24

CARPACCIO DE SECRET DE RUBIA GALLEGA
7 Setmanes de maduració en espècies, toc de
mostassa fumada Halen Môn 20

AMANIDES

AMANIDA DE VENTRESCA
Ventresca de tonyina, cabdells, mesclum, tomàquet
de Barbastro, pebrot del piquillo, olives negres
i vinagreta balsàmica de llimona, mostassa, mel,
pebre i oli d'oliva verge extra 18

AMANIDA DE FETA **NOU**
Formatge feta, tomàquet de Barbastro, cogombrets,
olives kalamata, tàperes i vinagreta d'orenga i pebre 13

AMANIDA AMB SALMÓ CARRIER
Salmó fumat natural, parmigiano reggiano, canonges,
pinyons i oli d'oliva verge extra 19

AMANIDA TÈBIA DE FORMATGE
Torrades de formatge calent sobre mesclum,
tomàquet sec, nous, albercoc dessecat i vinagreta
dolça amb mel, oli d'oliva verge extra, balsàmic
i orenga 15

CARPACCIO DE TOMÀQUET I TONYINA
Tomàquet de Barbastro amb Ventresca de Tonyina
vermella salvatge d'almadraba 24

AMANIDA CÈSAR **NOU**
Pit de pollastre, parmigiano reggiano, crostons,
cogombrets, enciam romana i amaniment Cèsar 15

AMANIDA DE MOZZARELLA
Mozzarella de búfala, tomàquet de Barbastro, alvocat,
olivada a la trufa, oli d'oliva verge extra i crema
balsàmica 15

AMANIDA DE LLENTIES (plat vegà)
Llenties de Navarra, cabdells, tomàquet, cogombrets,
pebrot vermell picat, ceba i vinagreta balsàmica 13

CALENTS

CREMA LLEUGERA D'ESCAMARLANS I ESPÀRRECS
verds amb cruixent de ceba i aroma de trufa 12 **NOU**

FAVETES DE L'HORTA DE NAVARRA
amb encenalls de pernil 100% ibèric Maldonado 15

OU POCHÉ SOBRE PATATA FORNEJADA
i esferes de tòfona de La Maison de la Truffe 18
o salmó fumat Carrier 18
o pernil 100% ibèric Maldonado 18

RISOTTO FUNGHI amb parmigiano reggiano 15 **NOU**

CANELÓ XL DE CONFIT D'ÀNEC I FOIE 16

MACARRONS BOLOGNESA
recepta tradicional elaborada amb pasta fresca 13

LASSANYA DE VERDURES amb beixamel i formatge 15

PIT DE POLLASTRE a la planxa amb arròs i samfaina de
verdures de Navarra 18

PASTÍS D'ÀNEC AMB PARMENTIER
de patata i crema 15

TRIO DE MINI BURGUERS amb emmental i ceba
caramel·litzada, acompanyades de xips 18 **NOU**

COSTELLES BARBACOA DE PORC IBÈRIC
amb patata xafada, crema de cabra i cibulet 22

POSTRES

COULANT DE XOCOLATA amb gelat de vainilla 7,5

PASTÍS CASOLÀ DE FORMATGE 6,5

CARROT CAKE
fet a casa, amb bola de gelat a escollir 6 **NOU**

TARTA TATIN
amb gelat de crema de vainilla i canyella 7,5

CARPACCIO DE PINYA
caramel·litzada amb gelat de crema de vainilla 7,5

VALENCIANO suc natural de taronja amb gelat artesanal
de crema de vainilla 5,5

GELATS ARTESANALS ANDORRANS 5
2 boles