

## Suggeriments

### Daus de tonyina amb alvocat i mayonesa de miso 27€

Dados de atún con aguacate y mayonesa de miso / Tuna cubes with advocado and miso mayonnaise

### Sashimi de tonyina amb salsa acevichada 28€

Sashimi de atún con salsa acevichada / Tuna sashimi with aceviche sauce

### Carpaccio de figues amb pernil Ibèric 27€

Carpaccio de higos con jamón Ibérico / Carpaccio of figs with jamón Ibérico

### Anxoves amb suc d'oliva verda, taronja i menta 23€

Anchoas con jugo de aceituna verde, naranja y menta / Anchovies with green olive juice, orange and mint

### Cocotxas de bacallà amb rovellons 29€

Cocochas de bacalao con rovellones / Kokotxas of cod with red pine mushrooms

### Ous de reig amb julivert i ou fregit 33€

Amanita caesarea con perejil i huevo frito / Caesar's mushrooms with parsley and fried egg

### Amanida rovellons amb llamàntol 37€

Ensalada de rovellones bogavante / Red pine mushrooms with lobster

### Tàrtar de magret d'ànec amb foie gras, figues i pa d'espècies 28€

Tartare de magret de pato con foie gras, higos y pan de especias / Tartare of duck breast with foie gras, figs and gingerbread

----OOO----

### Peus de porc amb gambetas i Arròs 38€

Pies de cerdo con gambetas y Arroz / Pig's trotters with small gambas and Arros

### Ales d'escrita amb tàperes i pesto d'oliva negra 30€

Alas de raya con alcaparras y pesto de olivada negra/ Boneless skate wings with capers and black olive pesto

### Wok de filet d'anguila del Delta de l'Ebre amb fetge d'ànec i

salsa vi negre 34€

Wok de filete de anguila del Delta del Ebro con hígado fresco de pato y salsa vino tinto

Wok of fillet of eel from Delta del Ebro with duck liver and red wine sauce

### Filet de rap amb vieires i salsa de ceps 32€

Filete de rape con vieires y salsa de boletus / Monkfish, scallops and porcini sauce

### Popets amb Arròs 45€

Pulпитos con Arroz / Baby octopus with Arros

### Cua de bou desossada amb moll de l'òs 28€

Rabo de buey deshuesado con tuétano / Boneless oxtail and bone marrow

### Filet de turbot amb pil pil i fonoll 39€

Filete de rodaballo con pil pil y hinojo / Turbot filet with pil pil mousse and fennel

### Bacallà confitat a 50º amb cocotxes de bacallà i parmentier de patata 33€

Bacalao confitado a 50º con cocochas de bacalao y parmentier de patata / Unsalted cod with kokotxas of cod and parmentier of potato