

## ENTREPANS | BOCADILLOS

Amb pa cristal·lí (Coca de vidre) | Con pan cristalino (Coca de cristal)

🍷	Ibèric 100%   <i>Ibérico 100%</i>	7,95€
🍷	Llom ibèric   <i>Lomo ibérico</i>	6,95€
🍷	Llonganissa Sendra   <i>Longaniza Sendra</i>	6,95€
🍷	Sobrassada, formatge Maó i mel   <i>Sobrasada, queso Mahón y miel</i>	6,95€

## EMBOTITS I PERNIL | EMBUTIDOS Y JAMÓN

	Pernil Glamurós   <i>Jamón Glamuroso</i>	32,00€
	Pernil ibèric 100%   <i>Jamón ibérico 100%</i>	28,00€
	Fusta ibèrica Enrique Tomás   <i>Surtido ibérico Enrique Tomás</i> <small>Pernil glamurós, pernil ibèric 100%, xoriç, llonganissa i llom <i>Jamón glamuroso, jamón ibérico 100%, chorizo, longaniza y lomo</i></small>	39,00€
	Fusta d'embotits escollits   <i>Surtido de embutidos elegidos</i> <small>Pernil 100%, Llom ibèric, Llonganissa Sendra, Sumalla, Sobrassada ecològica i Bacó curat <i>Jamón 100%, Lomo ibérico, Longaniza Sendra, "Sumalla", Sobrasada ecológica y Bacon curado</i></small>	39,00€

🍷	Coca de vidre amb tomàquet, oli i sal   <i>Pan cristalino con tomate, aceite y sal</i>	4,50€
	Codonyat, mermelada de tomàquet, compota de poma i raïm <i>Membrillo, mermelada de tomate, compota de manzana y uva</i>	4,00€
🍷	Pa de pagès amb tomàquet, oli i sal   <i>Pan de payés con tomate, aceite y sal</i>	3,00€

	Fusta de "Cecina de vaca de León Premium" <i>Tabla de Cecina de vaca de León Premium</i>	14,00€
🍷	Sobrassada de Xesc Reina i sobrassada ecològica mallorquina amb mel <i>Sobrasada ecológica de Xesc Reina de cerdo mallorquín</i>	17,00€
🍷	Paté de campanya fet a casa amb mermelada, fruita i pans cruixents <i>Paté de campaña hecho en casa con mermelada, fruta y panes crujientes</i>	16,00€
🍷	Terrina de foie amb mermelades, fruites, pans cruixents, escarola i encurtits <i>Terrina de foie con mermeladas, frutas, panes crujientes, escarola y encurtidos</i>	19,00€
🍷	Terrina de foie amb tòfona d'Osona, fruites, pans cruixents i escarola <i>Terrina de foie con trufa de Osona, frutas, panes crujientes y escarola</i>	23,00€
🍷	Gran Fusta del Nandu Jubany   <i>Gran surtido de Nandu Jubany (2 pax)</i> <small>Ibèrics Enrique Tomás, terrina de foie, Fumats Carpièr, els millors formatges, embotits escollits, burrata, olives, dolços, fruites i panera de pans <i>Ibéricos Enrique Tomás, terrina de foie, Ahumados Carpièr, los mejores quesos, embutidos seleccionados, burrata, aceitunas, dulces, frutas y panes.</i></small>	69,00€

## FORMATGES I FUMATS | QUESOS Y AHUMADOS

🍷	Assortit del Salmó Fumat Carpièr   <i>Surtido de Salmón Fumado Carpièr (2 pax)</i> <small>Llom, Ventresca, Cordó, Toro, Cua amb tàrtar i ou ferrat amb les pells cruixents <i>Lomo, Ventresca, Cordón, Toro, Cola con tártaro y huevo frito con las pieles crujientes</i></small>	36,00€
🍷	Salmó Bellevue farcit amb fonoll i llimona acompanyat de salsa Holandesa (4 pax) <i>Salmón Bellevue relleno con hinojo y limón acompañado de salsa Holandesa</i>	19,00€/pax
🍷	Fusta de 6 formatges   <i>Surtido de 6 quesos</i> <small>3 varietats franceses, 3 varietats catalanes amb fruites, mermelades i codonyat amb pans ideals <i>3 variedades francesas, 3 variedades catalanas con frutas, mermeladas y membrillo con panes ideales</i></small>	18,00€
🍷	Fusta de 10 formatges   <i>Surtido de 10 quesos</i> <small>5 varietats franceses, 5 varietats catalanes amb fruites, mermelades i codonyat amb pans ideals <i>5 variedades francesas, 5 variedades catalanas con frutas, mermeladas y membrillo con panes ideales</i></small>	28,00€

## AMANIDES, TÀRTARS I CARPACCIOS ENSALADAS, TARTARS Y CARPACCIOS

🍷	Tàrtar de tomàquet ecològic amb stracciatella <i>Tartar de tomate ecológico con stracciatella</i>	13,50€
🍷	Amanida Cèsar de cabdells amb pollastre cruixent i patates rosses <i>Ensalada César de cogollos con pollo crujiente y patatas fritas</i>	13,00€
🍷	Carpaccio de carbassó i albergínia amb pesto, burrata, pinyons i ruca <i>Carpaccio de calabacín y berenjena con pesto, burrata, piñones y rúcula</i>	13,00€
🍷	Albergínia escalivada amb sobrassada, mel, parmesà i pipes <i>Berenjena escalibada con sobrasada, miel, parmesano y pipas</i>	13,00€
🍷	Ensaladilla boníssima feta a casa amb ventresca <i>Ensaladilla buenisima hecha en casa con ventresca</i>	14,00€
🍷	Carpaccio de tonyina Bluefin amb aigua de Lourdes <i>Carpaccio de atún Bluefin con agua de Lourdes</i>	19,00€
🍷	Carpaccio de gamba vermella de la Costa Brava <i>Carpaccio de gamba roja de la Costa Brava</i>	26,00€
🍷	Carpaccio de vaca vella amb parmesà, ruca, oli i sal <i>Carpaccio de vaca vieja con parmesano, rúcula, aceite y sal</i>	17,00€

# MARISCS I PEIXOS | MARISCOS Y PESCADOS

 <b>Ostres Sorlut al gust   Ostras Sorlut al gusto</b>	24,00€
 <b>Degustació de 6 ostres   Degustación de 6 ostras</b> Al natural Vinagre amb escalunya   <i>Vinagre con chalota</i> Escuma de remolatxa   <i>Espuma de remolacha</i> Bloody Mary	28,00€
  <b>Tàrtar de tonyina   Tartar de atún</b> Ponzu	
 <b>Eriçons de mar   Erizos de mar (2 u.)</b> Al natural	12,00€
 <b>Navalles de Galícia   Navajas de Galicia</b> Al natural A la planxa amb all, julivert i llimona   <i>A la plancha con ajo, perejil y limón</i> A la brasa amb oli, sal, pebre i llimona   <i>A la brasa con aceite, sal, pimienta y limón</i>	16,00€ 16,00€ 16,00€
 <b>Escopinyes fresques   Berberechos frescos</b> Obertes al vapor amb algues   <i>Abiertos al vapor con algas</i> A la planxa   <i>A la plancha</i> A la paella amb all i bitxo   <i>A la paella con ajo y guindilla</i>	18,00€ 18,00€ 18,00€
  <b>Cranc reial   Cangrejo real</b> Al vapor amb maionesa de Kimchi   <i>Al vapor con mahonesa</i> A la brasa amb aigua de Lourdes i salsa Holandesa   <i>A la brasa con agua de Lourdes y salsa Holandesa</i>	34,00€ 34,00€
 <b>Musclos de Roca   Mejillones de Roca</b> Al vapor amb all, lloret, algues i llimona   <i>Al vapor con ajo, laurel, algas y limón</i> A la paella amb all i bitxo   <i>A la paella con ajo y guindilla</i> Amb curry tailandès Pecador   <i>Con curry tailandés Pecador</i>	9,50€ 9,50€ 11,00€
 <b>Gamba Vermella de la Costa Brava   Gamba roja de la Costa Brava</b> Al vapor amb algues fresques   <i>Al vapor con algas frescas</i> A la planxa a la sal	42,00€ 42,00€
 <b>Tonyina Bluefin   Atún Bluefin</b> En tàrtar sobre daus d'alvocat   <i>En tartar sobre aguacate</i> En tataki amb guacamole i "pipirrana"   <i>En tataki con guacamole y "pipirrana"</i>	16,00€ 18,00€
 <b>Peix del dia   Pescado del día</b> A la planxa   <i>A la plancha</i> A la sal   <i>A la sal</i> Amb all i bitxo   <i>Con ajo y guindilla</i>	59€/kg
 <b>Llenguado salvatge   Lenguado salvaje</b> A la planxa   <i>A la plancha</i> A la meunière, amb encurtits   <i>A la meunière, con encurtidos</i>	79€/kg
 <b>Espardenyes   Cohombros de mar</b> Fregides a l'andalusa   <i>Fritas a la andaluza</i> A la meunière, amb encurtits   <i>A la meunière, con encurtidos</i>	36,00€ 38,00€

# CARNS | CARNES

<b>Hamburguesa al gust amb patates o amanida   Hamburguesa al gusto con patatas o ensalada</b> De vaca   <i>De vaca</i> De porc i foie   <i>De cerdo y foie</i>	14,50€ 14,50€
   <b>Porc Duroc   Cerdo Duroc</b> Botifarra de la bona   <i>Botifarra de la buena</i> "Lagarto" de porc Duroc amb Chimichurri   <i>Lagarto de cerdo Duroc con Chimichurri</i> Costelló de porc Duroc lacat amb mel i soja   <i>Chuleta de cerdo Duroc lacado con miel y soja</i>	10,50€ 13,00€ 13,00€
<b>Vedella femella jove   Ternera hembra joven</b> Filet a la brasa amb el seu oli   <i>Filete a la brasa con su aceite</i>	22,00€
  <b>Vaca vella frisona   Vaca vieja frisona</b> Tàrtar amb brioix amb ou ferrat   <i>Tartar con brioche con huevo frito</i> Tàrtar amb ou ferrat i patates rosses   <i>Tartar con huevo frito y patatas fritas</i> Costella a la brasa al pes   <i>Costilla a la brasa al peso</i>	17,00€ 19,00€ 59€/kg
<b>Wagyu Japonès amb wasabi fresc   Wagyu Japonés con wasabi fresco</b> Tataki a la brasa al pes   <i>Tataki a la brasa al peso</i> Brotxeta de tagliata de Wagyu lacat   <i>Brocheta de tagliata de Wagyu lacado</i>	250€/kg 34,50€
  <b>Pollastre   Pollo</b> Brotxeta TSUKUNE   <i>Brocheta TSUKUNE</i> Ales confitades i a la brasa adobades   <i>Alas confitadas y a la brasa adobadas</i> Pollastre rostit amb les herbes del Nandu   <i>Pollo asado con las hierbas de Nandu</i>	9,50€ 9,50€ 13,00€
<b>Acompanyament   Acompañamiento</b> Patates fregides amb oli d'oliva verge   <i>Patatas fritas con aceite de oliva virgen</i> Purè de patata amb mantega Cadi   <i>Puré de patata con mantequilla Cadi</i> Cabdells a la brasa amb aigua de Lourdes   <i>Cogollos a la brasa con agua de Lourdes</i> Pebrots del piquillo confitats amb soja a la brasa   <i>Pimientos del piquillo confitados con soja a la brasa</i>	4,00€ 4,00€ 4,00€ 4,00€

# LES CROQUETES DEL NANDU (6 u.)

   <b>De calçots amb el romesco japo</b>	8,50€
  <b>De pernil ibèric Enrique Tomàs</b>	6,50€
  <b>De rostit de tota la vida</b>	6,50€
  <b>De pollastre a l'ast del Nandu</b>	6,50€
  <b>De bolets (ceps i xampinyons)</b>	6,50€
   <b>De gamba vermella</b>	11,50€

## DOLÇOS | *DULCES*

und. / 4 pax

- Carrot cake** 9€ 18€  
Pa de pessic de pastanaga amb frosting de iogur i filadelfia  
*Bizcocho de zanahoria con frosting de yogur y filadelfia*
- Pastís de formatge | Tarta de queso** 9€ 18€  
Pastís de formatge de cabra  
*Tarta de queso de cabra*
- Pastís de xocolata | Tarta de chocolate** 9€ 18€  
Pa de pessic de xocolata amb ganache cremosa de xocolata i avellana  
*Bizcocho de chocolate con ganache cremosa de chocolate y avellana*
- Lemon Pie** 9€ 18€  
Tartaleta de pasta brisa amb crema de llimona i merengue de cítrics  
*Tartaleta de pasta brisa con crema de limón y merengue de cítricos*
- Braç de gitano de nata | Brazo de gitano de nata** 9€ 18€  
Braç de gitano farcit de nata i cremat amb gema pastissera  
*Brazo de gitano relleno de nata y quemado con yema pastelera*
- Tortell de nata semi glaçat** 9€ 18€  
Pa de pessic cruixent farcit de chantilly de vainilla i salsa calenta de xocolata  
*Bizcocho crujiente relleno de chantilly de vainilla y salsa caliente de chocolate*
- TobleAndorra** 13,50€  
Cremós de xocolata amb llet, farcit de toffe i pasta de cacauet i base de crumble de cacauet amb bany de mantega i cobertura de llet.  
*Cremoso de chocolate con leche, relleno de toffe y pasta de cacahuete y base de crumble de cacahuete con baño de mantequilla y cobertura de leche.*
- La mare dels ous** 9,50€  
Flam de vainilla y nata | *Flan de vainilla y nata*  
Flam de cafè frangèlic | *Flan de café frangélico*  
Flam de coco amb passió | *Flan de coco con pasión*  
Flam de xocolata | *Flan de chocolate*
- Tartaletes** 9,50€  
Base de pasta de full amb taronja, avellana i xocolata  
*Base de hojaldre con naranja, avellana y chocolate*  
Crema de llimona amb merengue de cítrics  
*Crema de limón con merengue de cítricos*  
Poma tatin amb crema de vainilla  
*Manzana tatin con crema de vainilla*
- Les nostres terrines de gelat per pecar** 9,50€  
Pa, oli, xocolata i sal | *Pan, aceite, chocolate y sal*  
Vainilla amb lioneses i salsa de xocolata | *Vainilla con lionesas y salsa de chocolate*  
Iogur amb maracuyà i encenalls de coco | *Yogur con maracuyá y lascas de coco*  
Crema de llimona i crumble de mantega | *Crema de limón y crumble de mantequilla*  
Maduixes i nata amb crispy de maduixa | *Fresas y nata con crispy de fresa*

## POSTRES

- Oblea Diamant** 13,50€  
Oblea de galeta negra amb gelat de formatge i nutella  
*Oblea de galleta negra con helado de queso y nutella*
- Maduixes al pebre | Fresas a la pimienta** 13,50€  
Maduixes saltejades amb mantega i pebre negre amb gelat de nata  
*Fresas salteadas con mantequilla y pimienta negra con helado de nata*
- Pinya borratxa | Piña borracha** 13,50€  
Pinya impregnada amb ron i llima amb menta  
*Piña impregnada con ron y lima con menta*