

*Nuestra cocina es de degustación.
Hemos elaborado unos menús para
ofrecerles un equilibrio de sabores.*

Otra opción es la carta.

*Los entrantes y los postres
son servidos en medias raciones.*

Menú Temporada 79.00

Huevo de oro

Carpaccio de ceps y foie gras

Canelón de paloma torcaz

Bacalao frito con caldo de legumbres y ñoras

Pichón con guisado de cereales

Cítricos

Menú Vegetariano 55.00

Gnocchi de tubérculos

Sopa de cebolla con huevo cocido a baja temperatura

Canelón de seitan rustido

Arroz integral con verduras

Miel y requesón

Vinos que armonizan 35.00

Pinot Gris '07. Timbrach. Alsace. Pinot Gris

Nibias '09. Mengoba. Tierra Cangas de Narcea. Albarin Blanco

Phincas '07. DSG Vineyards. Rioja. Tempranillo, Garnacha, Graciano y Viura

Dido Blanc '10. Venus la Universal. Monsant. Garnatxa Blanca, Macabeu y Cartoixà

Tros Negre '09. Alfred Arribas. Monsant. Garnatxa Negra

*Lea '10. Vins de Taller. Empordà. Roussanne, Marsanne y Viognier**

Vinos que armonizan 30.00

Para este menú hemos elegido vinos ecológicos o de cultura biodinámica.

Crozes Hermitage '10. Alain Graillot. Crozes Hermitage. Marsanne y Roussanne

Manzanilla en Rama Esencia de la Andana. José Tiernes. Jerez. Palomino Fino

Phincas '07. DSG Vineyards. Rioja. Tempranillo, Garnacha, Graciano y Viura

Pasolosmonjas '07. DSG Vineyards. Navarra. Garnacha

*Cristal·lí '10. Vins del Comtat. Alicante. Moscatel de Alejandría**

Menú Degustación Joan Roca 100.00
(Este menú se servirá para mesa completa)

Bombón de pichón

Fideuá sin fideos

Macarrones de puerros y bacalao

Lubina con hinojo marino

Paletilla de cordero con rúcula a la crema

o

Liebre a la Royal

Terrina de queso con fruta

Postre Láctico

Chocolates del mundo

Pueden optar por los dos platos de carne con un incremento de 15€ por persona, y 5€ más con su maridaje.

Vinos que armonizan 40.00

*Ino de Masia Serra . Masia Serra. Empordà. Garnatxa Roja**

Tayaimgut '09. Tayaimgut. Sant Joan de Mediona. Sauvignon Blanc

Nora da Neve '07. Viña Nora. Rías Baixas. Albariño

Pago de Xoan '08. Hros de Benito Santos. Rías Baixas. Albariño

Collita Roja '09. Pardas. Penedès. Sumoll

o

Prado Enea Gran Reserva '04. Muga. Rioja. Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo

*Aureo. De Müller. Tarragona. Garnatxa Blanca y Garnatxa Negra**

*Dolç d'Englora '06. Baronia del Monsant. Monsant. Garnatxa y Samsó**

Entrantes

Ensalada Chardonnay	12,00
Timbal de manzana y foie gras con aceite de vainilla	13,00
Asado de tubérculos con papada de cerdo	14,00
Coca de tordos con setas de temporada	16,50
Arroz de cigalas al perfume de azafrán	15,50
Carpaccio de pichón ahumado con helado de enebro	13,50

Pescados

Salmonetes con sanfaina	21,00
Lubina con hinojo marino	23,50
Lenguado con sabores del Mediterráneo	23,00

Carnes

Lomo de ternera a la mantequilla de hierbas	21,00
Paletilla de cordero con rúcula a la crema	27,00
Liebre a la Royal	27,00

Vinos que armonizan

<i>Petit Chablis '10. Patrick Piuze. Chablis. Chardonnay</i>	6,50
<i>MR '09. Telmo Rodríguez. Málaga. Muscat</i>	6,00
<i>Crozes Hermitage '10. Alain Graillot. Crozes Hermitage. Marsanne y Roussanne</i>	7,50
<i>Hacienda Monasterio Cza '08. Hacienda Monasterio. Ribera del Duero. Tinto fino</i>	11,00
<i>Vom Rotliegenden '07. Ö. Rebholz. Pfalz. Riesling</i>	11,50
<i>Nus del Terrer '07. Vinyes del Terrer. Tarragona. Cabernet Sauvignon y Garnatxa</i>	8,00

<i>Trepat '10. Molí dels Capellans. Conca de Barberà. Trepat</i>	9,00
<i>Pago de Xoan '08. Hros de Benito Santos. Rías Baixas. Albariño</i>	7,00
<i>Parellada '08. Carles Andreu. Conca de Barberà. Parellada</i>	5,00

<i>Paisajes IV '98. Paisajes. Rioja. Tempranillo</i>	9,00
<i>Collita Roja '09. Pardas. Penedès. Sumoll</i>	7,00
<i>Prado Enea Gran Reserva '04. Muga. Rioja. Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo</i>	14,00

Postres encargados al principio de la comida

Postre Láctico 9,50

Chocolates del mundo 9,50

Cítricos 9,50

Miel y requesón 9,50

Vertical de quesos 9,50

Fresas con nata 9,50

Viaje a la Habana 9,50

Bizcocho al ron, sopa de lima, granizado de menta y azúcar de caña. Cigarro helado habano de Partagás serie D n4 con ceniza de especias.

Vinos que armonizan

Aureo. De Müller. Tarragona. Garnatxa Blanca y Garnatxa Negra 6.00*

Dolç d'Englora '06. Baronia del Monsant. Monsant. Garnatxa y Samsó 8.00*

Lea '10. Vins de Taller. Empordà. Roussanne, Marsanne y Viognier 6.00*

Cristal-lí '10. Vins del Comtat. Alicante. Moscatel de Alejandría 5.00*

Oestrich Lenchen Spätlese '06. Peter Jakob Kühn. Rheingau. Riesling 11.00*

Private Collection '03. JM da Fonseca. Moscatel de Setúbal. Moscatel Roxo 8.00*

Servicio de pan, aperitivos y "petits fours" 3,50

Los vinos acompañados del símbolo *
son servidos a 5 cl. la copa,
el resto son servidos a 10 cl. la copa.

Precios en euros. IVA incluido.