

*La nostra cuina és de degustació.
Hem elaborat uns menús per
a oferir-vos un equilibri de sabors.*

Una altra opció és la carta.

*Els entrants i les postres
són servits en mitges racions.*

Menú Temporada 79.00

Ou d'or

Carpaccio de ceps i foie gras

Caneló de tudó

Bacallà fregit amb brou de llegums i nyores

Colomí amb guisat de cereals

Cítrics

Menú Vegetarià 55.00

Gnocchi de tubercles

Sopa de ceba amb ou cuit a baixa temperatura

Caneló de seitan rostit

Arròs integral i verduretes

Mel i mató

Vins que armonitzen 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 i Viura

Dido Blanc '0. Venus la Universal. Monsant. Garnatxa Blanca, Macabeu i Cartoixà

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

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

Vins que armonitzen 30.00

Per aquest menú hem escollit vins ecològics o de cultura biodinàmica.

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

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

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

Pasolosmonjas '07. DSG Vineyards. Navarra. Garnacha

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

Menú Degustació Joan Roca 100.00
(Aquest menú es servirà per taula completa)

Bombó de colomí

Fideuà sense fideus

Macarrons de porro i bacallà

Llobarro amb fonoll marí

Espatlla de xai amb ruca a la crema

o

Llebre a la Royal

Terrina de formatge amb fruita

Postre Làctic

Xocolates del món

Poden gaudir d'ambdós plats de carn per un suplement de 15€ per persona i 5€ més amb el seu maridatge.

Uins que armonitzen 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 i Mazuelo

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

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

Entrants

Amanida Chardonnay	12,00
Timbal de poma i foie gras amb oli de vainilla	13,00
Rostit de tubercles amb papada de porc	14,00
Coca de tords amb bolets de temporada	16,50
Arròs d'escamarlans al safrà	15,50
Carpaccio de colomí fumat amb gelat de ginebró	13,50

Peixos

Rogers amb samfaina	21,00
Llobarro amb fonoll marí	23,50
Llenguado amb sabors del Mediterrani	23,00

Carns

Llom de vedella a la mantega d'herbes	21,00
Espatlla de xai amb ruca a la crema	27,00
Llebre a la Royal	27,00

Vins que armonitzen

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

<i>Trepapat '10. Molí dels Capellans. Conca de Barberà. Trepapat</i>	6,00
<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 i Mazuelo</i>	14,00

Postres a encarregar al principi de l'àpat

Postre Làctic 9,50

Xocolates del món 9,50

Cítrics 9,50

Mel i mató 9,50

Vertical de formatges 9,50

Maduixes amb nata 9,50

Viatge a l'Havana 9,50

Pa de pessic amb rom, sopa de llima, granissat de menta i sucre de canya. Cigar havà de Partagàs sèrie D n4 amb cendra d'espècies.

Vins que armonitzen

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

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

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

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

Servei de pa, aperitius i "petits fours" 3,50

Els vins acompanyats amb el símbol *
són servits a 5 cl. per copa,
la resta són servits a 10 cl. per copa.

Preu en euros. IVA inclòs.