

ENTRANTES — STARTERS

Pan de masa madre y harina de xeixa. <i>Sourdough bread with xeixa flour</i>	4,50€/pax
Berenjena asada, queso mahonés y sobrasada de “porc negre”.* <i>Roasted eggplant, Mahón cheese & «porc negre» sobrasada.</i>	25€
Tartar de tomate, helado de queso, albahaca y yuca crujiente. (v)* <i>Tomato tartare, cheese ice cream, basil & crispy yuca. (v)</i>	26€
Coliflor a la brasa, holandesa y trufa negra de verano. (v)* <i>Grilled cauliflower, hollandaise & summer black truffle. (v)</i>	26€
Sirvia, vinagreta de piparras, fonoll marí y aceite de perejil. <i>Gilthead sea bream, piparra vinaigrette, sea fennel & parsley oil.</i>	24€
Gazpacho de fresa picante, tartar de gamba roja y limón en salmuera.* <i>Spicy strawberry gazpacho, red shrimp tartare & lemon in brine.</i>	25€
Steak tartar, helado de mostaza, yema curada y alcaparras crujientes. <i>Steak tartare, mustard ice cream, cured egg yolk & crispy capers</i>	29€

*Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero
Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter

ARROCES — RICE

Arroz meloso de remolacha, mayonesa cítrica y chips de kale. (v.)* <i>Beetroot risotto, citrus mayonnaise & kale chips</i>	30€
Arroz seco de calamar de potera, alioli de azafrán y codium. <i>Dry squid ink rice, saffron aioli & codium</i>	34€/pax
Fideuà de sepia, carpaccio de gamba roja y mayonesa de tap de cortí. <i>Fideuà with cuttlefish, carpaccio of red prawn & tap de cortí mayonnaise.</i>	39€

ESPECIALES — SPECIALS
24H ANTELACIÓN — 24H IN ADVANCE

Pescado a la sal o mariposa (min. 2 pax) <i>Salt-baked or butterfly fish (min. 2pax)</i>	50€/pax
Caldereta de bogavante (min. 2pax) <i>Lobster stew (min. 2 pax)</i>	80€/pax

PESCADOS — FISH

Bacalao confitado “El Barquero”, velouté cítrica, kale del huerto y oxalis. 38€
Confit cod «El Barquero» with «tumbet», citrus velouté, garden kale & oxalis.

Pargo, suquet, papada de “porc negro”, crema basmati, codium y perejil. 41€
Red snapper, suquet, «porc negro» pork jowl, basmati cream, codium & parsley.

Pregunte por nuestro pescado salvaje del día.

Ask about our wild fish of the day.

CARNES — MEAT

Jarrete de cordero a baja temperatura, calabaza, praliné de ajo y dukkah. 38€
Low-temperature lamb shank, pumpkin, garlic praline & dukkah.

Porcella de “Porc negro de Can Company”, celeri y cogollo a la brasa con sofrito de ajos. 42€
«Porc negro, Can Company» suckling pig, celeriac & grilled lettuce heart with garlic sauté.

Solomillo de ternera, foie, parmentier, trufa negra de verano y pak choi 46€
Beef tenderloin, foie, parmentier, summer black truffle & pak choi.

POSTRES — DESSERTS

Piña marinada, sorbete de coco y tierra de algarroba. 12€
Marinated pineapple, coconut sorbet & carob soil.

Coulant de algarroba, helado de gianduja y crumble de almendra. (v) 14€
Carob coulant, gianduja ice cream & almond crumble. (v)

Ganache de chocolate negro, AOVE, sal Maldon y crujiente de pan. (v) 14€
Dark chocolate ganache, olive oil, Maldon salt & bread crunch. (v)

Tiramisú Petunia. 18€
Petunia Tiramisú

Tabla de quesos nacionales con membrillo y almendras tostadas (v.) 32€
Selection of national cheeses with quince paste and toasted almonds.