

PER A COMPARTIR PARA COMPARTIR

Pa airbag amb moixama, cremós d'ametlla i tomàquet <i>Pan airbag con mojama, cremoso de almendras y tomate</i>	16,00
Pernil <i>Cinco Jotas</i> amb coca de vidre i tomàquet <i>Jamón Cinco Jotas con coca de cristal y tomate</i>	31,00
Ostres confitades al cava <i>Ostras confitadas al cava</i>	32,00
Navalles amb gelatina de vermut blanc i aire de salsa <i>Espinaler</i> <i>Navajas con gelatina de vermut blanco y aire de salsa Espinaler</i>	29,00
Coca-pizza de verat amb alfàbrega <i>Coca-pizza de caballa con albahaca</i>	18,00
Carretó de formatges artesans i de fermier, seleccionats per Toni Gerez <i>Carro de quesos artesanos y de fermier, seleccionados por Toni Gerez</i>	27,00

ENTRANTS ENTRANTES

Amanida de tomàquet pebroter amb tàrtar de tonyina i olives d'Aragó <i>Ensalada de tomate pebroter con tartar de atún y aceitunas de Aragón</i>	21,00
Consomé <i>gelée</i> d'au amb seitons en salmorra i verdures <i>Consomé gelée de ave con boquerones en salmuera y verduritas</i>	18,00
Mongeta tendra amb vieires en escabetch i vinagreta de carbonara <i>Judía verde con vieiras en escabeche y vinagreta de carbonara</i>	26,00
Amanida de pasta de salsa verda amb escopinyes de gallet <i>Ensalada de pasta de salsa verde con berberechos</i>	24,00
Tiradito de llamàntol amb peus de porc <i>Tiradito de bogavante con manitas de cerdo</i>	32,00

LA LLOTJA LA LONJA

Filets de rogers amb cucurbitàcies i vinagreta de tomàquet confitat <i>Filetes de salmonetes con cucurbitáceas y vinagreta de tomate confitado</i>	34,00
La nostra versió de caldereta de peix i fruits del mar <i>Nuestra versión de caldereta de pescado y frutos del mar</i>	31,00
Llamàntol a la graella amb llenties verdes i el seu corall <i>Bogavante a la plancha con lentejas verdes y su coral</i>	49,00
Peix d'escata a la marinera d'herbes i all negre <i>Pescado de escama a la marinera de hierbas y ajo negro</i>	35,00
Deconstrucció del suquet de peix <i>Deconstrucción del suquet de pescado</i>	29,00
Llom de tonyina amb figues <i>Lomo de atún con higos</i>	32,00

CARNS I AVIRAM CARNES Y AVES

Cuixa de pollastre de pagès cuit a baixa temperatura i rostit amb carbó de iuca i algues <i>Muslo de pollo de payés cocido a baja temperatura y asado con carbón de yuca y algas</i>	26,00
Peus de porc amb escamarlans i salsa <i>choron</i> <i>Manitas de cerdo con cigalas y salsa choron</i>	45,00
Ànec de gla amb préssec de vinya <i>Pato de bellota con melocotón de viña</i>	27,00
Xai lletó amb carbassa, mel i espècies <i>Cordero lechal con calabaza, miel y especias</i>	33,00
Filet de vedella de Girona al civet de vi Perelada Cigonyes Blanc <i>Solomillo de ternera de Girona al civet de vino Perelada Cigonyes Blanc</i>	37,00
Llom de conill amb olives verdes i tàperes <i>Lomo de conejo con aceitunas verdes y alcaparras</i>	28,00

En compliment de la normativa de la UE, si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti'l al Maître.
En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.