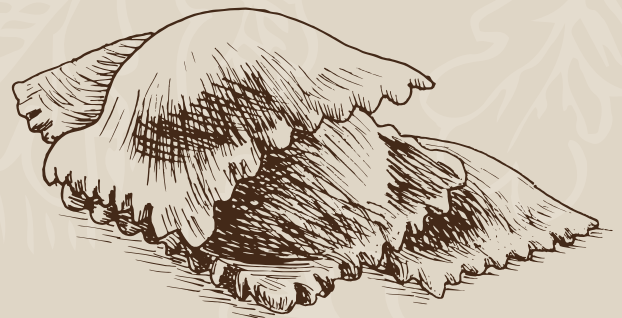


Carta

Entrants

Patates baby brasejades, amb la nostra salsa brava fumada.	8,50€
Croquetes de sípia i calamar amb allioli d'all negre (2und.)	6,50€
Pernil de gla 100% (anyada 2016).	25,00€
Taula de formatges catalans.	17,00€
Pa vidre untat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva extra verge.	4,20€
Steak tàrtar de filet angus.	19,50€
Varietat de tomàquets km0, olives de kalamata, escalunyes confitats i perles de vermut.	13,00€
Burrata de l'emporda injectada amb pesto de rucula i tomàquets rostits.	14,50€
Brots tendres amb ànec confitat i vinagreta de 3 mostasses aromatitzada amb mel de flors.	15,00€



Escalfant Motors

Cassola de botifarra de pagès, bolets de temporada i el seu toc de moscatell.	12,50€
Selecció de verdures de temporada en diferents cocccions i salsa romesco.	12,50€
Ou pagès de pagès, bolets, tòfona i cremós de patata.	13,00€
Tàrtar de tonyina i festucs amb cruixent de plàtan mascle.	17,50€
Pop a la brasa amb chimichurri sobre parmentier.	21,50€
Raviolis de carxofa, curri suau de verdures i llet de coco.	16,00€
Raviolis de galta de vedella estofada, amb salsa trufada.	17,50€
Pa artesanal o pa sense gluten	3,50€



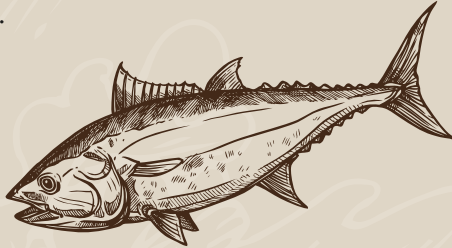


Del Mar

Salmó amb toc de soja i atzavara sobre saltat d'espàrrecs, bimi i pipes de carbassa. 23,00€

Bacallà a l'all cremat amb crema d'espinacs a la catalana. 22,00€

Llom de tonyina a la brasa arrebossat en sèsam, vinagreta japonesa, saltat de tirabecs i pak choi. 25,00€



La nostra Carn Premium

Entrecot vedell reial argentí. 35,00€

Filet angus argentí. 29,00€

Entranya de vedella nacional. 22,00€

Opcions de guarnició:

- Verdura a la brasa 4,20€
- Amanida de temporada 3,50€
- Les nostres patates fregides (assaonada, especiada) 4,20€
- Pure de patates 4,00€

Les salses:

- Tòfona negra 3,50€
- Chimichurri
- Formatge Maó
- Pebre verd

Del Camp

Ploma ibèrica, crema de cacauets i moniato fumat. 23,00€

French rack de xai a la brasa amb verduretes dolces. 32,00€

Postres



Trufes de xocolata amb aromes cítrics. 4,50€

Cheesecake amb fruits vermells. 9,00€

Mel i mato Arcano 9,00€

Mato amanit amb farigola i llimona amb mel de tòfona i nous garapinyades en cacau amarg.

Textures de cítrics. 8,50€

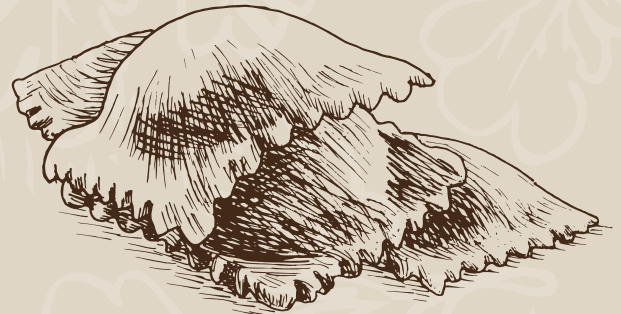
1/2 Taula de formatges catalans. 9,00€

Menú



Abriendo Boca

Patatas baby braseadas, con nuestra salsa brava ahumada.	8,50€
Croquetas de sepia y calamar con alioli de ajo negro. (2 uds).	6,50€
Jamón de bellota 100% (añada 2016).	25,00€
Tabla de quesos catalanes.	17,00€
Pan cristal untado con tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen.	4,20€
Steak tartar de solomillo angus.	19,50€
Variedad de tomates km0, olivas de kalamata, chalotas encurtidos y perlas de vermut.	13,00€
Burrata del emporda inyectada con pesto de rúcula y tomates asados.	14,50€
Brotos tiernos con pato confitado y vinagreta de 3 mostazas aromatizada con miel de flores.	15,00€



Calentando Motores

Cazuela de butifarra de pages, setas de temporada y su toque de moscatel.	12,50€
Selección de verduras de temporada en diferentes cocciones con salsa romesco.	12,50€
Huevo campero de pages, setas, trufa y cremoso de patata.	13,00€
Tartar de atun y pistachos con crujiente de plátano macho.	17,50€
Pulpo a la brasa con chimichurri sobre parmentier.	21,50€
Ravioles de alcachofa, curry suave de verduras y leche de coco	16,00€
Ravioles de carrillera de ternera estofada, con salsa trufada.	17,50€
Pan artesanal ó pan sin gluten	3,50€





Del Mar

Salmón con toque de soja y agave sobre salteado de espárragos, bimi y pipas de calabaza. 23,00€

Bacalao al ajo quemado con crema de espinacas a la catalana. 22,00€

Lomo de atún a la brasa rebozado en sésamo, vinagreta japonesa, salteado de tirabeques y pak choi. 25,00€



Nuestra Carne Premium

Entrecot novillo real argentino. 35,00€

Solomillo angus argentino. 29,00€

Entraña de ternera nacional. 22,00€

Opciones de guarnición:

- Verdura a la brasa 4,20€
- Ensalada de temporada 3,50€
- Nuestras patatas fritas (sazonada, especiada) 4,20€
- Pure de patatas 4,00€

Las salsas:

- Trufa negra 3,50€
- Chimichurri
- Queso Mahón
- Pimienta verde

Del Campo

Pluma ibérica, crema de cacahuets y boniato ahumado. 23,00€

French rack de cordero a la brasa con verduritas dulces. 32,00€

Para Finalizar

Trufas de chocolate con aromas cítricos. 4,50€

Cheesecake con frutos rojos. 9,00€

Miel y mato Arcano. 9,00€

Mato aderezado con farigola y limón con miel de trufa y nueces garrapiñadas en cacao amargo.

Texturas de cítricos. 8,50€

1/2 Tabla de quesos catalanes. 9,00€

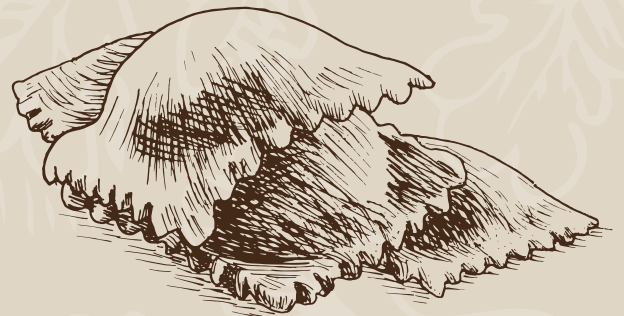


Menu



Get you Started

Braised baby potatoes, with our special smoked "brava" sauce.	8,50€
Cuttlefish and squid croquettes with black garlic aioli (2pcs.)	6,50€
Iberian ham 100% (year 2016).	25,00€
Catalan cheese board.	17,00€
Thin crispy bread with tomato and extra virgin olive oil.	4,20€
Angus sirloin steak tartar.	19,50€
Variety of km0 tomatoes, kalamata olives, pickled shallots and pearls of vermouth.	13,00€
Burrata from Empordà injected with arugula pesto and roasted tomatoes.	14,50€
Tender sprouts with confit duck and 3-mustard vinaigrette flavoured with flower honey.	15,00€



Warming Up

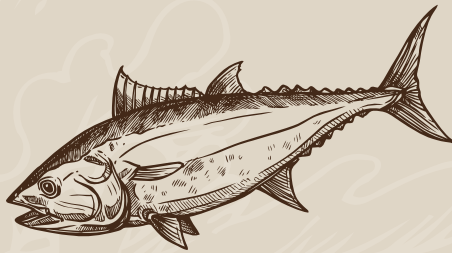
Casserole of locally farmed catalan sausage, seasonal mushrooms and a touch of muscatel.	12,50€
Selection of seasonal vegetables cooked in different ways and romesco sauce.	12,50€
Farm egg with mushrooms, truffle and creamy potato.	13,00€
Tuna tartar with pistachio and crispy plantain.	17,50€
Grilled octopus with chimichurri over parmentier.	21,50€
Artichoke ravioli, mild vegetable curry and coconut milk.	16,00€
Braised veal cheek ravioli, with truffle sauce.	17,50€
Artisan bread or gluten-free bread	3,50€





From the Sea

- Salmon with a touch of soy and agave on sautéed asparagus, bimi and pumpkin seeds. 23,00€
- Cod with burnt garlic and creamed catalan style spinach. 22,00€
- Grilled tuna loin in sesame crust, with japanese vinaigrette and sautéed and pak choi. 25,00€



Our Premium Meat

- Entrecote steak from Argentina. 35,00€
- Argentinean Angus sirloin steak. 29,00€
- National beef skirt steak. 22,00€
- Garnish options:
 - Grilled vegetables 4,20€
 - Seasonal salad 3,50€
 - Our French fries 4,20€
 - Mashed potatoes 4,00€

From the Farm

- Iberian pork, peanut cream and smoked sweet potato. 23,00€
- Grilled French rack of lamb with sweet vegetables. 32,00€

- The sauces: 3,50€
 - Black truffle
 - Chimichurri
 - Mahón cheese
 - Green pepper

To Finish



- Chocolate truffles with citrus flavours. 4,50€
- Cheesecake with red fruits. 9,00€
- Arcano 's "Miel y mato" 9,00€
Mato cheese seasoned with lemon and thyme with trufle flavored honey and caramelized nuts in dark cocoa.
- Citrus textures. 8,50€
- 1/2 Board of Catalan cheeses. 9,00€