
Et proposem ...

Croqueta de pernil ibèric (unitat)	1,7
Coca de sobressada Obach amb formatge brie i vinagreta de mel.	5,5
Amanida de tomàquet amb oli d'alfàbrega i api.	9,0
Amanida tèbia de pebrots del piquillo confitats amb ventresca i ceba encurtida.	7,0
Ensaladilla russa amb pernil ibèric picada d'anxoves i tonyina.	8,0
Truita melosa de rossinyols amb ceba confitada i ous de pagès.	10
Les braves amb allioli suau i tomàquet amb bitxo.	5
Carxofa fregida amb sal de Guerande.	7,5
Coca torrada amb tomàquet i oli de Siurana.	2,8

Crus ...

Tataki de salmó a l'estil de la casa amb ratlladura de llima	9,5
Ventresca de tonyina marinada	15
Steak tartar amb cremós de mostassa i curri.	13

De la mar ...

Pop a la pedra, patata i oli de llaurer	16
Morro de bacallà al pil pil amb porro confitat	15
Sardines fregides al moment amb ceba tendra i vinagre de xeres	9
Calamar con patata pisada y vinagreta de tinta.	13
Peix del dia.	15-22

Carns ...

Xai a baixa temperatura amb puré de nap	12
Canelò de rostit tradicional amb beixamel de ceps.	10
Filet de vedella amb cremós de patata trufada i salsa Escoffier	20
Cap i pota amb cigrons	12

Plats de la setmana ...

Sopa de ceba	7
Amanida de carbassó amb menta i formatge de cabra	7

Postres ...

Tarta tatin que no podem treure.	5,5
Trufes de xocolata artesanes elaborades amb cacau amarg	2,5
Pastis de formatge amb fruits vermells confitats	6,5
Sopa de romaní amb sorbet de llimona i poma àcida	6,5

Servei de pa 1,5 eur (p.persona)

Menú degustació Marc Roca

4 plats / 2 postres
44 eur (p.persona)

Te proponemos

Croqueta de jamón ibérico (unidad)	1,7
Coca de sobrassada Obach con queso brie y vinagreta de miel.	5,5
Ensalada de tomate con aceite de albahaca y apio.	9,0
Ensalada tibia de pimientos del piquillo confitados, ventresca y cebolla encurtida	7,0
Ensaladilla rusa con jamón ibérico y picada de anchoas y atún.	8,0
Tortilla melosa de rossinyols con cebolla confitada y huevos de corral	10
Las bravas con allioli suave y tomate con guindilla.	5
Alcachofas fritas con sal de Guerande.	7,5
Coca tostada con tomate y aceite de Siurana.	2,8

Crudos ...

Tataki de salmón al estilo de la casa con ralladura de lima.	9,5
Ventresca de atún marinada	15
Steak tartar con cremoso de mostaza y curry.	13

Del mar ...

Pulpo a la piedra, patata y aceite de laurel.	16
Morro de bacalao al pil pil con puerro confitado.	15
Sardinias fritas al momento con cebolla tierna y vinagre de jerez.	9
Calamar con patata pisada y vinagreta de tinta.	13
Pez del dia.	15-22

Carnes ...

Cordero hecho a baja temperatura con puré de nabo	12
Canelón de rustido tradicional con bechamel de ceps.	10
Filete de ternera con cremoso de patata trufada y salsa Escoffier	20
Cap i pota con garbanzos	12

Platos de la semana ...

Sopa de cebolla	7
Ensalada de calabacín con menta y queso de cabra	7

Postres ...

Tarta tatin	5,5
Trufas de chocolate artesanal elaboradas con cacao amargo.	2,5
Pastel de queso con frutos rojos confitados	6,5
Sopa de romero con sorbete de limón y manzana ácida	6,5

Servicio de pan 1,5 eur (p.persona)

Menú degustación Marc Roca

4 platos / 2 postres
44 eur (p.persona)

We propose ...

Iberian ham croquette (unit)	1,7
Coca bread with sobrassada Obach with brie cheese and honey vinaigrette.	5,5
Tomato salad with basil oil and celery.	9,0
Warm salad with piquillo peppers confit , tuna belly and pickled onion	7,0
Russian salad with iberian ham and chopped anchovies and tuna	8,0
Omelette with rossinyols mushrooms, onion confit and country eggs	10
Bravas with alioli and spicy tomato	5
Fried artichokes with Guerand salt	7,5
Toasted coca bread with tomato and Siruana oil	2,8

Raw ...

Salmon tataki home style with lime grated	9,5
Marinated tuna belly	15
Steak tartare with creamy mustard and curry .	13

From the sea ...

Octopus with potatoes and laurel oil.	16
Cod snout pil pil style with confit leek.	15
Fried sardines at the moment with tender onion and cherry vinegar	9
Squid with mashed potatoes and ink vinagrette	13
Today's fish.	15-22

Meat ...

Low-temperature lamb with turnip puree	12
Roasted meat cannelloni with mushroom bechamel.	10
Beef sirloin with creamy truffled mash potatoes and Escoffier sauce	20
Cap i Pota with chickpeas	12

This week ...

Onion soup	7
Zucchini salad with mint and goat cheese	7

Dessert ...

Tarta tatin	5,5
Artisanal chocolate truffles made from bitter cacao	2,5
Cheesecake with red berries	6,5
Rosemary soup with lemon sorbet and acid apple	6,5

Bread service 1,5eu (p.person)

Tasting menu
Marc Roca

4 courses / 2 desserts
44 eur (p.person)
