

PER A PICAR / PARA PICAR /

À PARTAGER / TO SHARE

Croquetes de la casa de pollastre rostit i pernil ibèric. 3,00€ / un
Croquetas de la casa de pollo asado y jamón ibérico. 3,00€ / pièce
Croquettes maison au poulet rôti et jambon ibérique.
Homemade roast chicken and Iberian ham Croquettes.

Pernil Ibèric de cebo amb pa de vidre. 22,00€
Jamón Ibérico de cebo con pan de cristal.
Jambon Ibérique de cebo avec pain "cristal".
Iberian cebo Ham with "crystal" bread.

Ració de pa de vidre. 3,00€
Ración de pan de cristal.
Portion de pain cristal.
Portion of crystal bread.

PASTA / PASTA / PÂTES / PASTA

Rigatones farcits de secret ibèric i sofregit de tomàquet natural. 15,90€
Rigatoni rellenos de secreto ibérico y sofrito de tomate natural.
Rigatoni farcis de secreto de porc ibérique et sauce tomate maison.
Rigatoni stuffed with Iberian pork secreto and homemade tomato sauce.

ENTRANTS / ENTRANTES / ENTRÉES / STARTERS

Amanida de tomàquets, ventresca de tonyina, mató i perles de cantaloup. 12,25€
Ensalada de tomates, ventresca de atún, mató y perlas de cantaloup.
Salade de tomates, ventrèche de thon, mató et perles de cantaloup.
Tomato salad with tuna belly, Catalan fresh cheese and cantaloupe melon pearls.

Ensaladilla "Metropolis" amb ventresca de tonyina i patata palla. 16,50€
Ensaladilla "Metropolis" con ventresca de atún y patata paja.
Salade russe "Metropolis" à la ventrèche de thon et pommes de terre paille.
"Metropolis" Russian salad with tuna belly and crispy shoestring potatoes.

Vellut de tomàquet amb llagostins, olives i daus de pa. 10,80€
Tercipelo de tomate con langostinos, olivas y dados de pan.
Velouté de tomate aux crevettes, olives et croûtons de pain.
Tomato velouté with prawns, olives and bread croutons.

Salmó marinat 18 hores amb crema agra i el seu pancake casolà. 14,25€
Salmón marinado 18 horas con crema agria y su pancake casero.
Saumon mariné 18 heures, crème aigre et son pancake maison.
18-hour marinated Salmon, sour cream and house-made pancake.

Terrina de Foie micuit a la ratafia i torrades de pà. 17,95€
Terrina de Foie micuit a la ratafia y tostadas de pan.
Terrine de Foie mi-cuit à la ratafia et ses toasts de pain.
Foie gras terrine with ratafia, served with bread toast.

OUS / HUEVOS / OEUFs / EGGS

Ous fregits amb patates i gambes al “ajillo”. 17,90€
Huevos fritos con patates y gambas al “ajillo”.
Oeufs au plat avec pommes de terre et crevettes “al ajillo”.
Fried eggs with potatoes and garlic prawns.

PLAT FORT / PLATO FUERTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Llom de Bacallà a la biscaïna amb puré de patata i col verda. 17,50€
Lomo de bacalao a la vizcaïna con puré de patata y col verde.
Dos de cabillaud à la biscayenne, avec purée de pommes de terre et chou vert.
Cod loin in Biscayan sauce with mashed potatoes and green cabbage.

Galta de Vedella guisada a lo tradicional amb puré trufat de patata. 20,50€
Carrillera de Ternera guisada a la manera tradicional con puré de patata trufado.
Joue de Veau mijotée à l'ancienne, accompagnée d'une purée de pommes de terre truffée.
Traditional slow-braised Veal cheek with truffled mashed potatoes.

Entrecot de Bou (400gr), patates fregides i bolets marinats a la japonesa. 28,00€
Entrecot de Buey (400gr), patatas fritas y setas marinadas al estilo japonés.
Entrecôte de Bœuf (400gr) avec frites et champignons marinés à la japonaise.
Beef ribeye steak (400gr) with French fries and Japanese-style marinated mushrooms.

Caneló de Pollastre de pagès rostit amb beixamel trufada. 21,80€
Canelón de Pollo de payés asado con bechamel trufada.
Canneloni de Poulet fermier rôti et béchamel à la truffe.
Cannelloni of roasted free-range Chicken, truffle béchamel.

POSTRES CASOLANS / POSTRES CASEROS /
DESSERTS MAISON / HOMEMADE DESSERTS

Vacherin de cafè amb coulis de gerds.	7,50€
Vacherin de café con coulis de frambuesas.	
<i>Vacherin au café avec coulis de framboises.</i>	
<i>Coffee vacherin dessert with raspberry coulis.</i>	
Escuma de crema catalana, pera confitada i galeta d'ametlla i cacau.	8,00€
Espuma de crema Catalana, pera confitada y galleta de almendra i cacao.	
<i>Écume de crème catalane, poire confite et biscuit aux amandes et cacao.</i>	
<i>Catalan cream foam, candied pear and almond & cocoa biscuit.</i>	
Sorbet de mandarina.	6,50€
Sorbete de mandarina.	
<i>Sorbet à la mandarine.</i>	
<i>Mandarin sorbet.</i>	
Flam cremós de vainilla amb “chantilly”.	6,75€
Flan cremoso de vainilla con chantilly.	
<i>Flan crémeux à la vanille avec chantilly.</i>	
<i>Vanilla custard flan with chantilly cream.</i>	
Parfait de «xampany» amb cor de fruits vermells.	7,50€
Parfait de champán con corazón de frutos rojos.	
<i>Parfait au champagne avec cœur de fruits rouges.</i>	
<i>«Champagne» parfait with a red berry center.</i>	
Tiramisú de cafè i xocolata blanca amb Oreo.	7,50€
Tiramisú de café y chocolate blanco con Oreo.	
<i>Tiramisù au café et chocolat blanc avec Oreo.</i>	
<i>Coffee and white chocolate tiramisu with Oreo.</i>	