

ENTRANTES – STARTERS

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

*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.)* 30€

Beetroot risotto, citrus mayonnaise & kale chips

Arroz seco de calamar de potera, alioli de azafrán y codium. 34€/pax

Dry squid ink rice, saffron aioli & codium

Fideuà de sepia, carpaccio de gamba roja y mayonesa de tap de cortí. 39€

Fideuà with cuttlefish, carpaccio of red prawn & tap de cortí mayonnaise.

ESPECIALES – SPECIALS

24H ANTELACIÓN – 24H IN ADVANCE

Pescado a la sal o mariposa (min. 2 pax) 50€/pax

Salt-baked or butterfly fish (min. 2pax)

Caldereta de bogavante (min. 2pax) 80€/pax

Lobster stew (min. 2 pax)

PESCADOS – FISH

Bacalao confitado “El Barquero”, velouté cítrica, kale del huerto y oxalis. 38€

Confit cod «El Barquero», citrus velouté, garden kale & oxalis.

Pargo, suquet, papada de “porc negre”, crema basmati, codium y perejil. 41€

Red snapper, suquet, «porc negre» 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 negre de Can Company”, celeri y cogollo a la brasa con sofrito de ajos. 42€

«Porc negre, 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.