



APERITIU

Súper matrimoni d'anxova i seitó – 4,5€
Matrimoni de Mar i Muntanya – 6€
Ostra nº3 de Normandía – 5,5€/u
Ensaladilla del Múrria de brandada
de bacallà a la llauna – 9,5€

NIGIRI CATALÀ

Tonyina o salmó – 6€
Tonyina o salmó amb caviar – 12€
Wagyu al foc i pebrot escalivat - 12€

FUSTES

Fusta mixta de formatges i embotits – 28€
Plat de pernil ibèric 100% de gla 80gr – 28€
Fusta d'embotits – 28€
Fusta de 5 formatges – 32€

TARTARS

Steak tàrtar de filet de vedella amb anguila fumada – 22€
Tàrtar de llobarro salvatge, crema agria – 21€
amb caviar – 29€

PLATETS PER COMENÇAR

Braves a la Raclette amb sobrassada picant – 12,5€
Espàrrecs verds amb pannacotta de formatge blau – 11€
Truita d'espàrrecs verds amb Idiazabal i cecina – 13€
Xatonada de pollastre a l'ast amb
anxoves i romesco – 16€
Sant Agustí (botifarra del perol de
Cal Rovira rostida amb ou i formatge) – 15€
Els extraordinaris macarrons de
rostit d'en Joan Múrria – 15€
L'ou com balla: samfaina de bolets, ou poché
i pannacotta de carbassa – 15€

PLATETS PER ACABAR

Papillota de llobarro amb duxelle de tòfona – 22€
Bacallà amb samfaina – 24€
Rap i calamar amb arròs negre – 26€
Fideus a la cassola amb pilotilles i salsitxes de pagès – 18€
Múrgoles a la crema amb pit de pollastre – 23€
Galta de Vedella amb picada de cacau – 24€
Terrina de xai amb trompetes de la mort i verduretes – 21€
Filet Wellington freestyle de croissant del forn Sant Josep – 32€

Per garantir la pervivència d'aquest establiment centenari, en horari de restaurant
(13h - 15h i 19h - 22h) hi ha consum mínim de 2 platets per comensal.

En cas d'al·lèrgens consultar al personal

Jordi Vila



APERITIVO

Súper matrimonio de anchoa y boquerón – 4,5€

Matrimonio de Mar y Montaña – 6€

Ostra nº3 de Normandía – 5,5€/u

Ensaladilla del Múrria de brandada
de bacalao a la llauna – 9,5€

NIGIRI CATALÀ

Atún o salmón – 6€

Atún o salmón con caviar – 12€

Waygu a la llama con pimiento escalivado - 12€

TABLAS

Tabla mixta de embutidos y quesos – 28€

Plato de jamón ibérico 100% de bellota 80gr – 28€

Tabla de embutidos – 28€

Tabla de 5 quesos – 32€

TARTARS

Steak tartar de filete de ternera con anguila ahumada – 22€

Tartar de lubina salvaje, crema agria – 21€
y caviar – 29€

PLATILLOS PARA EMPEZAR

Bravas a la Raclette con sobrasada picante – 12,5€

Espárragos verdes con pannacotta de queso azul – 11€

Tortilla de espárragos verdes, Idiazabal y cecina – 13€

Xatonada de pollo a l'ast con anchoas y romesco – 16€

Sant Agustí (botifarra del perol de

Cal Rovira rostida con queso y huevo) – 15€

Los extraordinarios macarrones de rostit de Joan Múrria – 15€

Ou com balla: samfaina de setas, huevo poché
y pannacotta de calabaza – 15€

PLATILLOS PAR ACABAR

Papillote de lubina con duxelle de trufa – 22€

Bacalao con samfaina – 24€

Rape y calamar con arroz negro – 26€

Fideos a la cazuela con pelletillas y salchichas de payés – 18€

Colmenillas a la crema con pechuga de pollo de corral – 23€

Carrillera de Ternera a baja temperatura
con picada de cacao – 24€

Terrina de cordero con trompetas
de la muerte y verduritas – 21€

Filete Wellington freestyle con croissant
de mantequilla del Forn Sant Josep – 32€

Para garantizar la pervivencia de este establecimiento centenario, en horario de restaurante
(13h - 15h y 19h - 22h) hay consumo mínimo de 2 platillos por comensal.

En caso de alérgenos consultar al personal



APERITIVE

- Pair of anchovies (one salted, one in vinegar) – 4,5€
- Marriage of sea and mountain – 6€
- Oyster nº3 from Normandie – 5,5€/u
- Cod canned Múrria salad – 9,5€

CATALAN NIGIRI

- Tuna or salmon – 6€
- Tuna or salmon and caviar – 12€
- Flamed Wagyu with roasted bell pepper - 12€

PLATES

- Mixed plate of cold meats and cheeses – 28€
- Plate of ham 100% Ibérico pata negra 80gr – 28€
- Plate of cold meats – 28€
- Plate of five cheeses – 32€

TARTARS

- Steak tartar of beff filet with smoked eel – 22€
- Wild sea bass tartar with sour cream – 21€
- with caviar – 29€

DISHES TO START

- Bravas a la Raclette with spicy sobrassada – 12,5€
- Green asparagus with blue cheese pannacotta – 11€
- Green asparagus omelette with idiazabal and cecina – 13€
- Chicken xatonada a l'ast with anchovies and romesco – 16€
- Sant Agustí (Crispy sausage from Cal Rovira with egg and cheese) – 15€
- Joan Múrrias extraordinary rostit macaroni – 15€
- Ou com balla: mushroom samfaina, poached egg and pumpkin pannacotta – 15€

FINISHING DISHES

- Papillote of sea bass with truffle duxelle – 22€
- Cod with samfaina – 24€
- Monkfish and squid with black rice – 26€
- Fideus a la cassola (catalan noodles) with pellets and sausages – 18€
- Creamed morels with free-range chicken breast – 23€
- Veal cheeks at low temperature with cacao mince – 24€
- Lamb terrine with trumpets of death and vegetables – 21€
- Filet Wellington freestyle with butter croissant from Forn Sant Josep – 32€

To guarantee the survival of this century-old establishment, during restaurant hours (1pm - 3pm and 7pm - 10pm) there is a minimum consumption of 2 plates per diner.

In case of allergens, consult the staff

Jordi Vila