



APERITIU

- Súper matrimoni d'anxova i seitó – 4,5€
- Matrimoni de salmó curat i panxeta de Cal Rovira – 6€
- Ostra nº3 de Normandía – 5,5€/u
- Ensaladilla del Múrria de brandada
de bacallà a la llauna – 9,5€
- Croqueta esparracada – 9€/u

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 – 22€
amb caviar – 29€

PLATETS

- Braves al Appenzeller amb sobrassada picant – 12,5€
- Flors de carbassó farcida de formatge fresc amb
romesco de tomàquets, anxoves i olives – 15€
- Esqueixada de bacallà amb tomàquets – 15€
- Bonitol escabetxat en fred amb verduretes – 18€
- Roast beef de presa ibèrica amb mahonesa
de mostassa i envinagrats – 22€
- Albergínia al forn amb tomàquets
semi sec i formatge – 12,5€
- Truita de bacallà amb ceba – 13€
- Ou com balla: samfaina,
ou poché i panna cotta de carbassa – 15€
- Dorada amb salsa d'ostres al cava – 22€
- Rap i calamar amb arròs negre – 26€
- Sant Agustí (botifarra del perol de Cal Rovira
Rostida amb ou i formatge) – 15€
- Els extraordinaris macarrons de rostit d'en Joan Múrria – 15,5€
- Terrina de xai amb trompetes de la mort i verduretes – 19,5€
- Galta de Vedella amb picada de cacao – 24€
- 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