



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 – 13,5€

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€

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 – 33€

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 salmón y panceta curada de Cal Rovira – 6€
- Ostra nº3 de Normandía – 5,5€/u
- Ensaladilla del Múrria de brandada de bacalao a la llauna – 9,5€
- Croqueta esparracada – 9€/u

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 – 22€
- y caviar – 29€

PLATILLOS

- Bravas a Appenzeller con sobrasada picante – 13,5€
- Bonito en escabeche frío con verduritas – 18€
- Roastbeef de presa ibérica con mahonesa de mostaza y encurtidos – 22€
- Berenjena al horno con tomates semi secos y queso – 12,5€
- Tortilla de bacalao con cebolla – 13€
- Ou com Balla: samfaina, huevo poché y panacotta de calabaza – 15€
- Rape y calamar con arroz negro – 26€
- Sant Agustí (Botifarra del perol rostida de Cal Rovira con huevo y queso) – 15€
- Los extraordinarios macarrones de rostit de Joan Múrria – 15,5€
- Terrina de cordero con trompetas de la muerte y verduritas – 19,5€
- Carrillera de Ternera a baja temperatura con picada de cacao – 24€
- Filete Wellington freestyle con croissant de mantequilla del Forn Sant Josep – 33€

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

En caso de alérgenos consultar al personal



APERITIVE

- Pair of anchovies (one salted, one in vinegar) – 4,5€
- Marriage of salmon and cured bacon from Cal Rovira – 6€
- Oyster nº3 from Normandie – 5,5€/u
- Cod canned Múrria salad – 9,5€
- Croqueta esparracada – 9€

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 – 22€
- with caviar – 29€

DISHES

- Bravas a Appenzeller with spicy sobrasada – 13,5€
- Bonito in cold pickled sauce with vegetables – 18€
- Roastbeef of Iberian prey with mustard
mayonnaise and pickles – 22€
- Baked eggplant with semi-dried tomatoes and cheese – 12,5€
- Cod omelette with onion – 13€
- Ou com Balla: samfaina, poached
egg and pumpkin panacotta – 15€
- Monkfish and squid with black rice – 26€
- Sant Agustí (Botifarra del perol rostida from Cal Rovida
with egg and cheese) – 15€
- Joan Múrria extraordinary rostit macaroni – 15,5€
- Lamb terrine with trumpets of death and vegetables – 19,5€
- Veal cheeks at low temperature with cacao mince – 24€
- Filet Wellington freestyle with butter
croissant from Forn Sant Josep – 33€

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