



APERITIU

Súper matrimoni d'anxova i seitó – 4,5€
Matrimoni de salmó curat i panxeta de Cal Rovira – 6€
Ostra nº3 de Normandía – 5,6€/u
Ensaladilla del Múrria de brandada
de bacallà a la llauna – 9,8€

NIGIRI CATALÀ

Ventresca de Tonyina o Llom de
Salmó fumat Carpier – 8€
Ventresca de Tonyina o Llom de Salmó
fumat Carpier amb caviar – 12€
Wagyu al foc amb pebrot escalivat - 12€

FUSTES

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

Croqueta esparracada – 12,5€
Amanida de carbassa amb formatge, ruca i avellanes – 14€
Ou com Balla amb samfaina i pannacotta de carabassa – 15€
Escabetx fred de bonítol amb verduretes – 16€
Els extraordinaris macarrons de rostit d'en Joan Múrria – 16€
Sant Agustí (botifarra del perol de Cal Rovira
Rostida amb ou i formatge) – 18,5€
Truita de temporada – S/M€
Pilotes d'escudella rostides amb ceps, pinyons,
mostassa i crema de boniato – 19€
Roast Vic, l'autèntic roastbeef català de pressa ibèrica – 24€
Rap i Calamar amb arròs negre – 26€
Terrina de xai amb trompetes de la mort – 19€
Filet Wellington freestyle de croissant del forn Sant Josep – 33€



APERITIVO

Súper matrimonio de anchoa y boquerón – 4,5€
Matrimonio de salmón y panceta curada de Cal Rovira – 6€
Ostra nº3 de Normandía – 5,6€/u
Ensaladilla del Múrria de brandada
de bacalao a la llauna – 9,8€

NIGIRI CATALÀ

Ventresca de Atún o Lomo de
Salmón ahumado Carpier – 8€
Ventresca de Atún o Lomo de Salmón
ahumado Carpier con caviar – 12€
Waygu a la llama con pimiento escalivado - 12€

TABLAS

Tabla mixta de embutidos y quesos – 28,5€
Plato de jamón ibérico 100% de bellota 80gr – 28,5€
Tabla de embutidos – 28,5€
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

Croqueta esparracada – 12,5€
Ensalada de calabaza con queso fresco, rucula y avellanas – 14€
Ou com Balla: samfaina de setas,
huevo poché y pannacotta de calabaza – 15€
Bonito en escabeche frío con verduritas – 16€
Los extraordinarios macarrones de rostit de Joan Múrria – 16€
Sant Agustí (Botifarra del perol rostida de Cal Rovira
con huevo y queso) – 18,5€
Tortilla de productos de temporada – S/M€
Pilotes de escudella con ceps, piñones,
mostaza y crema de boniato – 19€
Roast-Vic el auténtico roastbeef catalan de presa iberica – 24€
Rape y calamar con arroz negro – 26€
Terrina de cordero con trompetas
de la muerte – 19€
Filete Wellington freestyle con croissant
de mantequilla del Forn Sant Josep – 33€



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 – 5,6€/u
- Cod canned Múrria salad – 9,8€

CATALAN NIGIRI

- Tuna belly or Salmon fillet smoked from Carpier – 8€
- Tuna or Salmon fillet smoked from Carpier and caviar – 12€
- Flamed Wagyu with roasted bell pepper - 12€

PLATES

- Mixed plate of cold meats and cheeses– 28,5€
- Plate of ham 100% Ibérico pata negra 80gr – 28,5€
- Plate of cold meats – 28,5€
- 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

- Croqueta esparracada – 12,5€
- Pumpkin salad with fresh cheese, arugula, and hazelnuts – 14€
- Ou com Balla: mushroom samfaina, poached egg and pumpkin pannacotta –15€
- Bonito in cold pickled sauce with vegetables – 16€
- Joan Múrria extraordinary rostít macaroni – 16€
- Sant Agustí (Botifarra del perol rostida from Cal Rovida with egg and cheese)– 18,5€
- Omelet seasonal– S/M€
- Escudella pilotes with ceps, pine nuts, mustard, and sweet potato cream – 19€
- Roast-Vic authentic Catalan roast beef made with Iberian pork shoulder – 24€
- Monkfish and squid with black rice– 26€
- Lamb terrine with trumpets of death and vegetables – 19€
- Filet Wellington freestyle with butter croissant from Forn Sant Josep – 33€