



APERITIU

- Súper matrimoni d'anxova i seitó – 4,6€
- Matrimoni de salmó curat i panxeta de Cal Rovira – 6,2€
- Ostra nº3 de Normandia – 5,5€/u
- Ensaladilla del Murrria 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

- Cecina Casa Alba d'Angus i Wagyu – 19€
- 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 – 22,5€
- Tàrtar de llobarro salvatge, crema agra – 22€
- amb caviar – 29€

PLATETS

- Croqueta esparracada – 12,5€
- 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 Murrria – 16,2€
- Sant Agustí (botifarra del perol de Cal Rovira Rostida amb ou i formatge) – 18,5€
- Truita de temporada – S/M€
- Cocotxes de bacallà al pil-pil amb mongeta del ganxet – 26€
- Roast Vic, l'autèntic roastbeef català de presa ibèrica – 24€
- Suquet de Lluerna amb picada catalana – 24,5€
- Rap i Calamar amb arròs negre – 26€
- Caneló de pollastre rostit amb crema de foie i múrgoles – 23€
- Filet Wellington freestyle de croissant del forn Sant Josep – 34€



APERITIVO

- Súper matrimonio de anchoa y boquerón – 4,6€
- Matrimonio de salmón y panceta curada de Cal Rovira – 6,2€
- Ostra nº3 de Normandía – 5,5€/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

- Cecina Casa Alba Angus Wagyu – 19€
- 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 – 22,5€
- Tartar de lubina salvaje, crema agria – 22€
- y caviar – 29€

PLATILLOS

- Croqueta esparracada – 12,5€
- 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€
- Cocochas de bacalao al pil pil con mongeta del ganxet – 26€
- Roast-Vic el auténtico roastbeef catalan de presa ibérica – 24€
- Suquet de Lluerna (Rubio), con picada catalana – 24,5€
- Rape y calamar con arroz negro – 26€
- Canelón de pollo de corral, con crema de foie y colme nillas – 23€
- Filete Wellington freestyle con croissant de mantequilla del Forn Sant Josep – 34€



APERITIVE

- Pair of anchovies (one salted, one in vinegar) – 4,6€
- Marriage of salmon and cured bacon from Cal Rovira – 6,2€
- Oyster nº3 from Normandie – 5,6€/u
- Cod canned Murrria 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

- Cecina Casa Alba Angus Wagyu– 19€
- 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– 22,5€
- Wild sea bass tartar with sour cream – 22€
- with caviar – 29€

DISHES

- Croqueta esparracada – 12,5€
- Ou com Balla: mushroom samfaina, poached egg and pumpkin pannacotta –15€
- Bonito in cold pickled sauce with vegetables – 16€
- Joan Murrria extraordinary rostit macaroni – 16,2€
- Sant Agustí (Botifarra del perol rostida from Cal Rovida with egg and cheese)– 18,5€
- Omelet seasonal– S/M€
- Pil-pil cod cheeks with catalan ganxet bean – 26€
- Roast-Vic authentic Catalan roast beef made with Iberian pork shoulder – 24€
- Sea robin suquet with catalan picada – 24,5€
- Monkfish and squid with black rice– 26€
- Chicken cannelloni with foie gras cream and morel – 23€
- Filet Wellington freestyle with butter croissant from Forn Sant Josep – 33€