



APERITIU

- Súper matrimoni d'anxova i seitó – 4,6€
- Ostra nº3 Spéciale de Normandie – 6€/u
- Ensaladilla de gamba vermella i cruixent de pollastre – 11,5€
- Llauna de conserva de la setmana del Colmado Murría – S/M€

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 – 19,5€
- 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 vedella amb anguila fumada i mantega Café de Paris – 24€
- Tàrtar de tonyina Balfegó amb emulsió de pinyons i rovell d'ou – 24€
- amb caviar – 29,5€

PLATETS

- Croqueta esparracada de tres carns – 12,5€
- Truita oberta de bacallà a la llauna – 14,5€
- Ou com balla amb samfaina i pannacotta de carbassa – 15€
- Escabetx fred de bonítol amb verduretes – 16€
- Els extraordinaris macarrons de rostit d'en Joan Murría – 17€
- Fricandó de melós de tonyina amb camagrocs – 19,5€
- Flor de carbassó farcida de crema de formatge amb anxoves i salsa romesco (2 u.) – 22€
- Roast Vic, l'autèntic roastbeef català de presa ibèrica – 25€
- 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 – 34,5€



APERITIVO

Súper matrimonio de anchoa y boquerón – 4,6€

Ostra nº3 Spéciale de Normandía – 6€/u

Ensaladilla de gamba roja y crujiente de pollo – 11,5€

Lata de conserva de la semana del Colmado Múrria – S/M€

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 – 19,5€

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 ternera con anguila ahumada

y mantequilla Café de Paris – 24€

Tartar de atún Balfegó con emulsión

de piñones y yema de huevo – 24€

con caviar – 29,5€

PLATILLOS

Croqueta esparracada de tres carnes – 12,5€

Tortilla abierta de bacalao a la llauna – 14,5€

Ou com balla con samfaina y pannacotta de calabaza – 15€

Escabeche frío de bonito con verduritas – 16€

Los extraordinarios macarrones de Rostit de Joan Múrria – 17€

Fricandó de meloso de atún con camagrocs – 19,5€

Roast-Vic el auténtico roastbeef catalan de presa ibérica – 25€

Flor de calabacín rellena de crema de queso

con anchoas y salsa romesco (2 ud.) – 22€

Rape y calamar con arroz negro – 26€

Canelón de pollo asado, con crema de foie y colmenillas – 23€

Filete Wellington freestyle con croissant

de mantequilla del Forn Sant Josep – 34,5€



APERITIVE

Pair of anchovies (one salted, one in vinegar) – 4,6€

Oyster nº3 Spéciale from Normandie – 6€/u

Red Prawn Russian Salad with Crispy Chicken – 11,5€

Colmado Múrria's Canned Specialty of the Week – S/M€

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– 19,5€

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

Beef steak tartare with smoked eel
and Café de Paris Butter– 24€

Balfegó Bluefin Tuna Tartare with
Pine Nut Emulsion and Egg Yolk – 24€
with caviar – 29,5€

DISHES

Croqueta esparracada – 12,5€

Open-Faced Cod Omelette “a la Llauna” Style –14,5€

Ou com Balla: samfaina, poached
egg and pumpkin panna cotta – 15€

Bonito in cold pickled sauce with vegetables – 16€

Joan Múrria extraordinary rostit macaroni– 17€

Tuna Fricandó with Wild Mushrooms – 19,5€

Roast-Vic authentic Catalan roast beef made
with Iberian pork shoulder – 25€

Zucchini Flower Stuffed with Cream Cheese,
Anchovies and Romesco Sauce (2u) – 22€

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 – 34,5€