

POSTRES

Pecado de chocolate con caviar de aceite, crujiente de pan y escamas de sal <i>Pecat de xocolata amb caviar d'oli, cruixent de pa i escates de sal</i>	9,00 €
Nube de crema catalana con ratafia y carquinyoli <i>Núvol de crema catalana amb ratafia i carquinyoli</i>	9,00 €
Ensalada de fruta fresca cortada <i>Amanida de fruita fresca tallada</i>	8,00 €
Petit pot vegano de chocolate <i>Petit pot vegà de xocolata</i>	8,00 €
Tiramisú tradicional especial Tower <i>Tiramisú tradicional especial Tower</i>	8,50 €



Un espacio gastronómico que nos conecta al origen, sin artificios, sin más secreto que respetar el producto de temporada.

Un espai gastronòmic que ens connecta al'origen, sense artificis, sense més secret que respectar el producte de temporada.

SERVICIOS ADICIONALES · SERVEIS ADICIONALS

Pan de cristal con tomate <i>Pa de vidre amb tomàquet</i>	6,00 €
Pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra <i>Servei de pa de massa mare i oli d'oliva verge extra</i>	4,50 €

PARA COMPARTIR · PER A COMPARTIR

Jamón ibérico al corte <i>Pernil ibèric tallat al moment</i>	28,00 €
Croquetas de rustido de pollo de corral <i>Croquetes de rostit de pollastre de corral</i>	3,50 €/u
Tartar de vieiras, boniato ahumado y emulsión de avellanas de Reus <i>Tàrtar de vieires, moniato fumat i emulsió d'avellanes de Reus</i>	25,00 €
Tomates con stracciatella, sardina ahumada, melón cantaloupe y albahaca <i>Tomàquets amb stracciatella, sardina fumada, meló cantalup i alfàbrega</i>	19,50 €
Carpaccio de presa ibérica, higos de otoño y parmesano rallado <i>Carpaccio de presa ibèrica, figues de tardor i parmesà ratllat</i>	22,50 €
Alcachofas fritas del Parc Agrari del Baix Llobregat, virutas de foie, granada y vinagreta de piñones <i>Carxofes fregides del Parc Agrari del Baix Llobregat, encenalls de foie, magrana i vinagreta de pinyons</i>	22,50 €
Canelón XL de boletus con salsa de eneldo y agar de Módena envejecido en barrica <i>Caneló XL de ceps amb salsa d'anet i agar de Mòdena envellit en barrica</i>	21,50 €
Crema de calabaza asada, setas salteadas y yema curada en soja <i>Crema de carbassa rostida, bolets saltats i rovell d'ou curat amb soja</i>	16,50 €

PRINCIPALES · PRINCIPALS

Arroz meloso de pato laqueado, chantarelas, peras y emulsión de frambuesas picantes <i>Arròs melós d'ànec lacat, rossinyols, peres i emulsió de gerds picants</i>	28,50 €
Pierna de cabrito a baja temperatura, cocinada durante 12 horas a 72 °C, con jugo de romero y patata a lo pobre con pimientos <i>Cuixa de cabrit a baixa temperatura, cuinada durant 12 hores a 72 °C, amb suc de romaní i patates a lo pobre amb pebrots</i>	35,00 €
Solomillo de buey a la catalana con crema de castañas y churro crujiente de patata y trufa <i>Filet de bou a la catalana amb crema de castanyes i xurro cruixent de patata i tòfona</i>	33,00 €
Lomo de bacalao confitado sobre escalivada a la brasa y pilpil de ajo negro <i>Llom de bacallà confitat sobre escalivada a la brasa i pil-pil d'all negre</i>	27,50 €
Pulpo a la brasa con ají panca sobre yuca majada y ensaladita de rúcula silvestre <i>Pop a la brasa amb ají panca sobre iuca aixafada i amanideta de ruca silvestre</i>	29,50 €
Suquet de la Barceloneta de corvina con almejas, patatas, espárragos verdes y picada de romesco <i>Suquet de la Barceloneta de corball amb cloïsses, patates, espàrrecs verds i picada de romesco</i>	29,50 €

DESSERTS

Chocolate indulgence with olive oil caviar, crispy bread and sea salt flakes	9,00 €
Catalan cream cloud with <i>ratafia</i> and <i>carquinyoli</i>	9,00 €
Fresh fruit salad	8,00 €
Vegan chocolate <i>petit pot</i>	8,00 €
Traditional Tower <i>tiramisu</i>	8,50 €



A gastronomic space that reconnects us
with the origins, without artifice, with no
greater secret than respecting seasonal
produce.

ADDITIONAL SERVICES

Crystal bread with tomato	6,00 €
Sourdough bread service with extra virgin olive oil	4,50 €



TO SHARE

Hand-carved Iberian ham	28,00 €
Roast free-range chicken croquettes	3,50 €/u
Scallop tartare, smoked sweet potato and Reus hazelnut emulsion	25,00 €
Tomatoes with stracciatella, smoked sardine, cantaloupe melon and basil	19,50 €
Iberian pork presa carpaccio, autumn figs and grated Parmesan	22,50 €
Fried artichokes from Parc Agrari del Baix Llobregat, foie shavings, pomegranate and pine nut vinaigrette	22,50 €
XL boletus cannelloni with dill sauce and barrel-aged Modena agar	21,50 €
Roasted pumpkin cream, sautéed mushrooms and soy-cured egg yolk	16,50 €



MAIN COURSES

Creamy rice with lacquered duck, chanterelles, pears and spicy raspberry emulsion	28,50 €
<i>Kid goat leg slow-cooked for 12 hours at 72 °C, with rosemary jus and rustic-style potatoes with peppers</i>	35,00 €
<i>Catalan-style beef tenderloin with chestnut cream and crispy potato and truffle churro</i>	33,00 €
<i>Confit cod loin over charcoal-grilled escalivada with black garlic pil-pil</i>	27,50 €
<i>Chargrilled octopus with ají panca, crushed cassava and wild rocket salad</i>	29,50 €
Barceloneta-style meagre suquet with clams, potatoes, green asparagus and romesco picada	29,50 €