



Per obrir boca

Patates Braves de la Taverna (opció molt picant) 9,00 euros

Famoses i premiades, patates cruixents, salsa d'all rostit, curry verd, gochujang.



"Centolla de la Ría" amb emulsió de taronja 20,00 euros

Sense feina, suau mahonesa de taronja i el seu coral



Garota amb gratinat d'escuma d'holandesa 12,00 euros

Garota de l'atlàntic, hondesa i flam de garota.



Cruixents de Langostino i Shiso 19,00 euros

Llagostins de Sant Carles, spring roll, salsa suau de spicy coco.



Croquetes casolanes de pernil ibèric 100% 3,50 €/un.



Croquetes de calamar d'ham amb la seva tinta 4,20 €/un.



Pernil ibèric al tall 100% ibèric de bellota reserva

100 gr 30,00 euros

50 gr 16,00 euros

Lom ibèric 100% ibèric de gla 20,00 euros

Raça 100% ibèrica, alimentats lliurement a la Devesa Extremenya

i curats a la Serra de Gredos. 100 gr

Caviar Iraní oscietre 000 100 gr 185,00 euros



Brioix amb caviar 25,00 euros



Brioix amb gamba vermella i caviar 25,00 euros

Brioix d'elaboració pròpia, torrat amb mantega, gamba vermella amanida

amb el suc del seu cap a la brasa i caviar.



"Montadito" de bacallà fumat, kumquat i oliva kalamata 11,00 euros

Bacalao fumat sobre la seva pell cruixent, bocai de contrastos.





Per començar

Pa Bao de cansalada a baixa temperatura 8,00 euros

Cansalada curada a baixa temperatura, salsa d'ostres i encurtits.



Tartar de peix de roca i caviar 25,00 euros

Amanimet de kimchi i mandarina, toc de caviar.



Ceviche de navalles amb ají de Padró 20,00 euros

Cuinades en el seu punt, llet de tigre d'ají de Padró.



Múrgules a la crema de foie 29,50 euros

Guisades al moment, salsa crema amb foie.



Micuit extra a les 5 pebres, taronja i tòfona 23,00 euros

Foie de les Landes ple de contrastos, pebres, tocs salats, dolços i àcids.



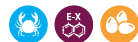
Tallarins de calamar, herbes mediterrànies i crema d'all tendre 18,00 euros

Cuinat a baixa temperatura i lligat amb la crema d'herbes.



Llamàntol salvatge en salpicó 27,00 euros

Sucós, dadets de tomàquet, brots i lleuger toc de xerès.



Albergínia rostida amb all negre i cremós de menta 17,00 euros

Cuinada a la brasa, almívar d'all negre i crem fresh de menta amb suc de xai.



Amanida de Tardor 15,00 euros

Escarola frisè, calçot a la brasa, carxofa i pinyons.



Mini Pèsols el Maresme i autèntica butifarra del Perol 37,00 euros

Pèsols de Santa Susanna, mantega, ceba tendra i butifarra torrada.



Productes del mar

Gamba vermella de les nostres llotges a la sal S/M

Només sal marina i planxa.



Suprema de peix d'ham amb verdures 36,50 euros

160 gr de peix net, planxa o brasa amb verdures km 0 saltejades.



Suprema de peix d' ham al forn 43,00 euros

Base de patata, sofregit, picada i tomàquets. De la manera més tradicional.



Arròs sec mariner 26,00 euros

Amb un puntet de "socarrat", fosc per les sepionetes i alloli.



Cocotxes de lluç a la brasa pil-pil S/M

Toc de brasa, lligades amb un pil-pil clàssic i salicornia.



Escamarlà a la planxa amb manetes de porc desossades i farcides 34,00 euros

Cues d'escamarlà, peu de porc daurat, farcit de botifarra amb duxelle de bolets, acabat amb crema de boniato i demi-glace.



**Espardenyes de la Costa Brava a la planxa
acompanyades de mongetes del Ganxet** 35,00 euros

Cuina Catalana, espadenya, les nostres "ganxet" amb un fons d'all tendre i tripa de bacallà.



Carxofa confitada amb Escopinyes de Noia 27,00 euros

Carxofa, escopinyes i cruixent de pernil



Ajoblanco, moll i espinacs 22,00 euros

Crema d' ametlles freda, moll a baixa temperatura i espinacs.





Les carns

Caneló d'ànec rustit amb velouté de tòfona 13,00 euros

Un clàssic de la casa.



Cua de "bou" guisat al Priorat i escalunyes 22,00 euros

Cua de vaca Discarlux, desossat i acompanyat de parmentier.



Callos cap i pota 17,00 euros

Guisats amb un toc picant, xoriço i pernil ibèric.



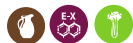
Rib eye premium a la brasa de carbó 14,00 euros/ 100gr

Vaca premium amb maduració justa (35 dies aprox).

Mínim 300 gr acompanyat de patates fregides en oli d' oliva. 100 gr.

Costella de rossa gallega rustida 48,00 euros

Daurada, lacada amb demi-glace i cuinada lentament, pack choi i mini pastanagues.



Steak Tartar de llom de vaca i mil fulles de patata i mantega torrada 26,00 euros

Vinagreta francesa amb rovell cuinat (Punt de picant a gust del client).



Ànec del Lluçanès a la brasa lacat amb demiglaç de taronja, clau i curry 24,00 euros

Cama o magret curat acompanyat de castanyes de Viladrau i poma.



Espaldita de xai de llet, cremós d' ovella i vegetals 24,00 euros

180 gr a baixa temperatura, acabat al forn, picada de mantega noisette, herbes i festuc.





Finalitzem...

La nostra taula de formatges S/P

Imprescindibles....



Tòfones de xocolata (cacau 65%) 9,00 euros



Sorbet de cítrics i verdura 6,80 euros

Llimona, taronja i pastanaga



Bunyols tebis de xocolata 10,00 euros



Torradeta de Santa Teresa a casolana amb gelat de iogurt 8,00 euros

Per compartir 9,80 euros



Crème brûlée de castanyes i gelat de festucs 8,50 euros



"Pastís de formatge" i prèsssec a la brasa 9,00 euros



Menús gastronòmics

Gastro

**6 plats, formatges i
1 postres** 90,00 euros

**Opció
de maridatge** 55,00 euros

Gran menú Taverna

**8 plats, formatges i
2 postres** 120,00 euros

**Opció
de maridatge** 78,00 euros

Menú caviar

**4 plats i
1 postres** 95,00 euros

**Opció
de maridatge** 40,00 euros